

# Kreolsk svinesuppe

Oppskriften gir 4 porsjoner.

## Ingredienser:

- 400 g svinekjøtt i strimler (evt. annet kjøtt)
- ¼ stor løk i biter
- ¼ hakket hvitløk
- ¼-½ ts chilipulver
- 1-2 ss karri
- 50 g tomatpuré
- salt og pepper
- Tabasco
- 1-2 poser wok-grønnsaker (fås i små poser i frysedisk)
- Maizena

## Fremgangsmåte:

- Varm opp en gryte med litt olje og surr kjøttet, løk, hvitløk, chilipulver og karri til det har fått en fin gyllen farge.
- Tilsett tomatpuréen. Fyll opp med vann til det dekker kjøttet, og kok på svak varme til kjøttet er mørt.
- Så tilsetter du mer vann, tabasco, salt, pepper og wok grønnsaker.
- Til slutt jevner du suppen med maizena utrørt i vann.