

Kyllingsuppe

Her er oppskriften på en veldig god og lettlagd indiskinspirert kyllingsuppe. Oppskriften gir 4 porsjoner.

Ingredienser:

- 2 stk kyllingfileter
- 1 stk eple
- 1 stk løk
- 2 ss margarin
- 1 ss karri
- 800 g hakket hermetiske tomater
- 1 dl vann
- 3 dl ekstra lettmeik
- 2 stk grønnsakbuljongterninger
- ½ ts sukker
- ½ dl finhakket persille
- 4 ss hakkede krydderurter (persille og koriander), til dryss på toppen

Fremgangsmåte:

- Del kyllingen i biter. Skrell og del eplet i mindre biter, finhakk løken.
- Smelt margarin med karri i en kjele. Brun kyllingbitene raskt, og sett dem til side.
- Fres eple og løk i smøret og tilsett vann, tomater, buljong og melk.
- La alt få et oppkok og la det småkoke i 5 - 10 minutter. Legg i kyllingbitene.

Ved servering:

Smak suppen til med salt, pepper og sukker.

Dryss hakkede krydderurter over og ha i noen små biter kyllingkjøtt.



Oppskrift og bilde fra tine.no