



Kyllingesuppe med asiatisk twist

Velsmagende ”byg selv”-kyllingesuppe med smag fra det asiatiske køkken.



Bedøm opskrift



30 min



Jun – Aug



Dagligt grønt



Lav på laktose



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

4 kyllingebryster

1.5 liter hønsbouillon

1 tsk salt

½ tsk peber

5 gulerødder

4 forårsløg

20 sukkerærter

2 røde chilier

1 lime

1 bundte koriander

sesamolie

soja sovs

Opskrift, styling og foto: Linn Grubbström

Tilberedning

- 1 Kom kyllingebrysterne i en gryde. Kom vand, bouillonterning, salt og peber i gryden.
- 2 Kog kyllingebrysterne 12 minutter. Fisk kyllingen op, og skær i tynde skiver.
- 3 Hæld vandet i gryden gennem en sigte. Hæld det sigtede vand tilbage i en ren gryde.
- 4 Hak gulerødder, forårsløg, slikærter og chili.
- 5 Skær lime over.
- 6 Kom suppevand, kylling, grøntsager og koriander på bordet. Lad alle kombinere deres egen suppe.
- 7 Lad hver enkel smage sin suppe til med limesaft, sesamolje og soja.



Tip

Skal suppen være mere mættende, kan man også komme kogte risnudler i.

