



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Mulligatawny suppe med kylling og naan

Grøntsager

1 fed hvidløg
1 stk løg
1 stk gulerod
1 stilk bladselleri
1 stk æble

Mulligatawny suppe

1 pose karry
½ pose three spices
1 pose hønsebouillon
2 dl kokosmælk
½ pose tomatpuré
¼ pose røde linser
½ spsk smør ^b
½ spsk mel ^b
4 dl vand ^b

Kylling

280 g kyllingebryst

Naanbrød

2 stk naanbrød

Det skal du have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Grøntsager:** Pil hvidløg og løg og hak begge fint. Skræl gulerod, skyl bladselleri og æble. Skær de hele i mindre tern.
3. **Mulligatawny suppe:** Smelt smør i en rumlige gryde. Steg alle grøntsagerne ved mellemhøj varme i 5 min. Rør hyppigt i gryden. Kom mel på og rør rundt i ½ min. Tilsæt vand, karry, three spice, bouillon, kokosmælk, tomatpuré og røde linser. Kog det hele i 7 min.
4. **Kylling:** Skær kyllingen i tern på ca. 1x1 cm. Kom kyllingen i suppen og rør rundt, så den er godt fordelt. Kog i yderligere 5 min. Smag det til med salt og peber.
5. **Naanbrød:** Varm naanbrødene i ovnen i 3-5 min.
6. Servér suppen med naanbrød til.