



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet kyllingsuppe med grønnsaker, karri og lune multibrød

Kremet kyllingsuppe

½ stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 stk gulrot
1 stilk stangselleri
1 stk rød paprika
½ pakke karri
1 pakke hønsebuljong
300 g sous vide-kyllingfilet
med sitron og pepper
1 pakke lett crème fraîche
½ ss hvetemel* ^B
½ ss smør* ^B
5 dl vann ^B

Lune multibrød

2 stk rustikke multibrød

Til servering

1 bunt bladpersille

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Kremet kyllingsuppe:** Skrell løken, hvitløken og gulroten, og skyll stangsellerien og paprikaen. Kutt grønnsakene i små terninger, og finhakk hvitløken. Varm opp en kjele til høy varme og ha i litt olje. Stek grønnsakene i omtrent 3 minutter under omrøring. Tilsett ½ ss smør, karrien, ½ ss hvetemel, hønsebuljongen, og vend det hele godt sammen. Ha over 5 dl vann, og kok suppen i 10 minutter.
3. **Lune multibrød:** Varm multibrødene på en rist i ovnen i omtrent 4 minutter.
4. **Kremet kyllingsuppe, fortsettelse:** Kutt kyllingen i små terninger og ha den og kraften fra pakken i suppen. Kok opp, og rør til slutt inn crème fraîche, og smak til med salt og pepper.
5. **Til servering:** Skyll og grovhakk persillen, og dryss den over suppen ved servering.



TIPS!

Karrien kan drysses over suppen ved servering hvis du heller ønsker det.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaennlia alternativ