



Oppskrift

## Kremet kyllingsuppe med vårløk



Denne suppen er deilig kremet og rask å lage til middag.

1

Slik gjør du

Til denne retten kan du bruke PRIOR kyllingfilet, ferdig strimlet kyllingfilet eller biter av kyllingfilet.

Dersom du benytter kyllingfilet skjæres denne i jevne biter eller strimler.

## 2

Hakk løk og hvitløk. Rens vårløken. Legg et par vårløk til side så lenge (skal brukes til pynt) og kutt resten i små biter. Smelt smøret i en kasserolle. Fres løk, hvitløk og vårløk over middels høy varme til løken blir helt myk og litt gyllen.

## 3

Dryss over melet, rør godt og spe med kraft mens du hele tiden rører for å unngå klumper. Kok opp og la det småkoke i 15 minutter. Tilsett fløte og la det koke videre i 10 minutter.

## 4

Kjør suppen glatt med en stavmikser og smak til med salt, kvernet pepper og noen dråper sitron. Hakk eller strimle vårløken du har lagt til side. Rens og skjær gulroten i tynne strimler.

## 5

Gi suppen et oppkok rett før servering, tilsett kyllingen og la suppen syde (koke opp) tre-fire minutter til kyllingen er gjennomkokt. Tilsett gulrotstrimlene og dryss over resten av vårløken. Serveres gjerne med godt brød.

## 6

Topp med litt hakkede urter og sprøstekt løk hvis ønskelig.

**Tips!** For litt ekstra sting kan suppen smakes til med en klype tørket chili.

## Ingredienser

### Du trenger

|                    |          |
|--------------------|----------|
| PRIOR Kyllingfilet | 650 g    |
| Gul løk            | 1 stk    |
| Hvitløksfedd       | 2 stk    |
| Vårløk             | 1 bunt   |
| Smør               | 3 ss     |
| Hvetemel           | 3 ss     |
| Kyllingkraft       | 1 L      |
| Fløte              | 3 dl     |
| Gulrot             | 1 stk    |
| Salt & Pepper      |          |
| Sitron             | 2 dråper |

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten