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.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 650g Enh

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