

Image not found or type unknown



Oppskrift

Italiensk kyllingsuppe

Image not found or type unknown



En varmende italiensk kyllingsuppe!

1

Slik gjør du

Hakk løk, stangselleri og gulrot i små biter. Kok med kylling i en stor kjele og hell på nok vann til at det er helt godt dekket. Kok opp og skum av.

2

Tilsett pepperkorn, krydder og laurbærblad. Kok opp igjen og la det putre i 20-25 minutter, til kyllingkjøttet er gjennomkøkt. Ta opp kyllingen og avkjøl den litt.

3

Smak til kraften med salt, pepper og en skvis sitron. Riv kjøttet fra beina og ha det tilbake i suppen og varm opp.

Server med revet parmesan, krutonger og frisk basilikum

Tips! Lag brødkrutonger av gammelt brød

I stekeovn: Varm opp ovnen til 180 °C. Del brød i terninger, vend med olivenolje, salt og pepper. Stek i ovnen i 5-8 minutter, til krutongene er gylne og sprø.

I stekepanne: Varm opp en stekepanne på middels varme. Del brød i terninger, vend med olivenolje, salt og pepper. Stek i pannen under omrøring, til krutongene er gylne og sprø.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet

Xsc44zp3sz

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Løk	1 stk
Stangselleri	3 stilker
Gulrøtter	2 stk
Hermetiserte tomater	1 boks
Hvitløksfedd	3 stkpe
Hele pepperkorn	8 stk
Laurbærblad	2 stk
Vann	1,2 dl
Oregano	1 ts
Basilikum	1 ts
Sitron	0,5 stk

Allergener

- Selleri