

# Kyllingsuppe

300 gram kylling  
1 ss olje til steking  
1 ss gult karripulver  
1 ts salt

Suppe:

1 ss meierismør  
½ Rød chili  
2 stk hvitløksfedd  
0,5 purreløk  
0.5 paprika  
2 ss karripulver  
1 ss tomatpure  
1 boks hakkede tomater  
1 liter kokt vann  
1 terning hønsebuljong  
0.5 boks creme fraiche  
2 dl matfløte



1. Ha karri, olje og salt i en brødpose, bland sammen. Ha oppi oppkuttet kylling og kna marinaden godt inn i kyllingen.
2. Varm opp en stekepanne, og stek kyllingen.
3. Kok opp en liter vann og tilsett hønsebuljong.
4. Kutt hvitløk, chili og løk i små biter. Kutt opp purreløk og paprika i passe store biter.
5. Smelt smør i en stor kjele, tilsett løk, hvitløk og chili. La det frese i et lite minutt før du tilsetter gult karripulver.
6. Ha oppi resten av grønnsakene og la dette steke sammen i et minutt.
7. Ha deretter oppi tomatpure og hakkede tomater. Rør dette rundt og la steke med grønnsakene.
8. Tilsett creme fraiche og matfløte. Rør godt rundt. Ha det varme vannet med hønsebuljong oppi. La det hele småkoke i ca 5 minutter.
9. Ha den ferdig stekte kyllingen i suppen.
10. Smak til med krydder.