

Kremet kyllingsuppe m/hvitløksbrød

Ingredienser

- 2 ss smør
- 2 stk kyllingfileter
- ½ stk purre
- 1 stk spisspaprika
- 4 gulrøtter
- 3 ts rød currypaste
- 1 liter melk
- 2 terninger kyllingbuljong
- 3 dl creme fraiche
- Litt hakket koriander

Slik gjør du:

- 1) Kutt kyllingen i små biter. Fres den i gryta på høy varme, i 2-3 minutter.
- 2) Grovhakk purre, kutt spisspaprika i små biter, og gulrøtter i strimler.
- 3) Ha purre, spisspaprika og gulrøtter i gryta, og fres et par minutter. Tilsett currypaste og rør i 1 minutt.
- 4) Hell melken i gryta og varm opp. Ha oppi buljongterningene og rør rundt.
- 5) La suppa småkoke i 5-10 minutter eller til kyllingbitene er gjennomkokt.
- 6) Rør inn creme fraiche.
- 7) Kutt opp litt koriander hvis dere ønsker dette, og server med koriander drysset på toppen av suppa.

Hvitløksbrød:

Ingredienser: 2 stk baguette, 150 g meierismør, 4 fedd hvitløk, litt bladpersille, salt.

- 1) Hakk hvitløken. Legg det i en skål og dryss over litt salt. Mos hvitløken og saltet med en gaffel
- 2) Rør sammen romtemperert smør, hvitløksmosen og hakket persille
- 3) Del de halvsteekte baguettene/rundstykkene på langs. Smør hver halvdel med et godt lag med hvitløkssmør.
- 4) Stek hvitløksbrødene ved 200 grader til overflaten blir gyllen og sprø, ca 10 minutter.

