



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. januar 2023

Forret

Lyn-hønsesuppe (2 personer).

Ingredienser: 1 l grøntsagsbouillon, 2 kyllingebryster i skiver, 4 gulerødder, 2 porrer, salt, peber.

Bring boullonen i kog og kom kyllingekødet i. Kog under låg i ca. 6 min., eller til det er mørt.

Tilsæt gulerødder og porrer i tynde skiver og lad dem simre med i yderligere 1-2 min. De skal være møre, men stadig have bid.

Smag suppen til med salt – afhængig af din bouillon – og peber. Server straks med groft brød.

