

Bedøm retten og læs mere:



Svampesuppe med

Svampesuppe

175 g champignoner

1 stk løg

1 fed hvidløg

2 dl kokosmælk

½ pose grøntsagsbouillon

½ pose svampefond

2 dl vand ^b

Chilistegt kylling

300 g kyllingeinderfilet

1 tsk sambal oelek

100 g kålmix

Servering

1 stk brød

50 g babyspinat

Det skal du selv have

salt ^b

peber ^b

olie ^b

^b basisvare

- 1. Svampesuppe:** Pil løg og hvidløg og ha i gryde op med lidt olie. Steg løg, hvidløg og champignoner til de er lidt farve. Kom kokosmælk, bouillon, vand og svampefond i. Læg i 5 min. Blend suppen med en stavblender. Tilføj salt og peber.
- 2. Chilistegt kylling:** Varm en stegepande og smør med olie. Steg kylling 3-4 min på hver side. Kom kålmix og sambal oelek i. Steg kylling og kålmix 2-3 min. Hak kylling og kålmix i mindre stykker. Anret suppen i dybe skaller.
- 3. Servering:** Lun brød 3-4 min. på brødrister. Anret suppen i dybe skaller med brød og babyspinat.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 PORTIONER 📅 4 DAGES HOLDBARHED