



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fyldig minestrone med kylling

Det skal du bruge

2 stk gulerødder
1 stk bagekartoffel
½ stk squash
1 fed hvidløg
1 stk løg
1 dåse kikærter
300 g kyllingeinderfilet
1 dåse hakkede tomater
1 pose grøntsagsbouillon
⅓ tsk chiliflager
1 stk foccacia brød
1 pk tanelli ost
50 g babyspinat

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Grøntsager:** Skræl og skær gulerødder og bagekartofler i tern ca. 2x2 cm. Skær squash i tern. Pil og pres hvidløg og hak løg fint. Hæld væden fra kikærterne, skyl dem og lad dryppe af.
- 2.** Skær kødet i tern på 2x2 cm. Varm 1 spsk olie i en stor tykbundet gryde og tilsæt kylling, alle grøntsagerne og kikærter. Svits det til kyllingekødet bliver hvidt på overfladen. Krydr med salt og peber.
- 3.** Tilsæt tomat, 4 dl vand, bouillon og chili (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Bring suppen i kog og lad den simre under låg i 15 min. eller til grøntsagerne er møre.
- 4.** Lun brød på brødristeren. Riv osten på et rivejern.
- 5.** Skyl spinaten og rør den i suppen lige før servering. Anret suppen portionsvis og drys med revet ost.