



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Jordskokkesuppe med chilikylling og æbletopping

Jordskokkesuppe

1 pk jordskokker
1 stk skalotteløg
1 fed hvidløg
½ pk timian, frisk
1 pose hvidvin cooking wine
1 pose hønsebouillon
1 dl creme fraiche 18%
4 dl vand ^b

Chilikylling

280 g kyllingebryst
½ stk rød chili
¼ stk lime

Tilbehør

2 stk brød
½ stk æble

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Jordskokkesuppe:** Skrub jordskokkerne og skær i mindre stykker. Pil skalotteløg og skær i tern. Pil og pres hvidløg. Pluk bladene af timian. Varm lidt olie op til høj varme i en gryde og rist jordskokkerne godt af uden de brænder på. Kom skalotteløg og hvidløg i og lad det sautere et par min. Tilsæt hvidvin, timianblade, bouillon og vand og kog op. Skrue ned til middelvarme og lad suppen koge i 20 min. til jordskokkerne er møre.
- 2. Chilikylling:** Skær kyllingen i 1 cm strimler. Skyl chili og hak groft **TIP:** fjern kerner og frøvægge hvis du ikke vil have det for stærkt. Varm en pande op med lidt olie og steg kylling med chili og lidt limesaft til de er møre 7-8 min. i alt.
- 3. Tilbehør:** Varm brødet på brødristeren. Skyl æble og skær i små tern.
- 4. Servering:** Kom creme fraiche i suppen og blend med en stavblender. Smag til med salt og peber. Servér suppen med kylling, lunt brød og æbletern som toppings, man selv kan fylde på.