



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Svampesuppe med chili-stegt kylling og brød

Svampesuppe

100 g champignoner
1 stk løg
1 fed hvidløg
1 pose kokoscreme
½ pose grøntsagsbouillon
½ pose svampefond
3 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 hak begge groft. Hak svampene i grove stykker. Varm en gryde op med lidt olie. Steg løg, hvidløg og svampe ved høj varme i 2-3 min. Det må gerne få lidt farve. Kom kokoscreme, bouillon, svampefond og vand i og kog det op. Lad det koge under låg i 5 min. Blend suppen med en stavblender eller i en alm. blender til den er lind. Smag suppen til med salt og peber.
- 2. Chilistegt kylling:** Varm en stegepande op med lidt olie. Steg på kyllingen ved høj varme 1-2 min på hver side. Kom kålmix og sambal oelek på og steg videre 2-3 min. Krydr med salt og peber og vend godt rundt. Hak gerne kyllingen i mindre stykker med paletten.
- 3. Servering:** Lun brød 3-4 min. på brødrister. Skyl spinaten og vend det i suppen. Skær brødet i mindre stykker. Anret suppen i dybe skåle og servér chili-stegt kylling og brød til.