



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Värmande kycklingsoppa med dragonaioli och surdegsbröd

### Kycklingsoppa

Morot 3 st  
 Bakpotatis 1 st  
 Gul lök 1 st  
 Kycklingfilé 300 g  
 Vitlök 1 klyfta  
 Tomatpuré 1 förp  
 Torkad dragon 2 tsk  
 Curry 2 tsk  
 Kycklingbuljong 1 påse  
 🏠 Salt 2 krm  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk  
 🏠 Vatten 7 dl  
 🏠 Svartpeppar

### Dragonaioli

Majonnäs ½ dl  
 Vitlök ½ klyfta  
 Torkad dragon ½ tsk  
 🏠 Salt ½ krm

### Till servering

Surdegspavé 2 st

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Förberedelse kycklingsoppa:** Skala och skär morötter i sneda slantar. Tärna bakpotatis och grovhacka gul lök. Skär kycklingfilé i mindre bitar. Krydda kycklingen med salt.
3. Tillaga surdegspavé enligt tidsangivelse på förpackningen.
4. **Kycklingsoppa:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Fräs potatis, morot, gul lök och pressad vitlök ca 2 min. Blanda ner tomatpuré, vitvinsvinäger, torkad dragon, curry, vatten och kycklingbuljong. Låt koka upp. Tillsätt kycklingen, låt allt sjuda ca 15 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Dragonaioli:** Blanda ihop majonnäs, pressad vitlök, torkad dragon och salt i en liten skål.
6. Servera kycklingsoppa med surdegsbröd och en klick dragonaioli.