

inköpslistan.se

Av: Anne-Lie Fant

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Fest

KYCKLINGSOPPA M. BACON OCH CHAMPINJONER

Ingredienser

2 st kycklingfilé
(300g dela mumsbitar, bryn)
1/2 pkt bacon *(delas i mumsbitar, bryns)*
200 g champinjon *(skiva, bryn)*
5 dl vatten *(0,5-1 l hett vatten)*
3 dl grädde, visp
(3-5 dl el. blanda m cr.fr)
3 tsk paprikapulver
1 st lök, gul
(hackas o. bryns el.purjo)
1 tärning buljong, höns
(-2 tsk alpnäring (grönsb))
1 krm svartpeppar
2 tsk soya
(Mushroom hälls på svampen)
100 g broccoli
(Några små broccolibukette)

Gör så här

Bryn löken först och därefter champinjonerna och sedan kycklingen. Häll på resten av ingredienserna börja med den lilla mängden vatten. Låt allt puttra ca 10 minuter tills kycklingen är klar. Smaka av med kyddorna och sojan. Broccolin är för att det är nyttigt och snyggt men det går bra utan också.

Servera med ett gott bröd om du inte äter koldhydrat"fritt".

Tips! ska du göra mycket soppa kan det löna sig att helsteka några kycklingar och använda istället. Inte riktigt lika gott enligt min familjs omdöme men jättegott.