

Karrysuppe med kylling



Ingredienser:

- 500 g kyllingfilet
- 1 stort løg
- 6 stk gulerødder
- 2 store porrer
- 2 spsk karrypulver
- Ca. 2 spsk salt
- 2 ½ terning hønsebouillon (Knorr)
- 1,5 liter vand
- 30 g margarine

How to:

1. Svits løg og karry i margarinen.
2. Tilsæt kylling i tern og lad det blive overfladestegt.
3. Hæld vandet på.
4. Tilsæt bouillonterninger, gulerødder og porrer, begge skåret i skiver.
5. Lad retten koge ca. 1 time.
6. Smag til med salt.
7. Server evt. med flutes til.