



# Currydoftande tomat och kycklingsoppa med äpple och zucchini

Kock: **Lotta Öström** Tid: **35 min** Portioner: **4**



En värmande soppa är alltid gott efter en lång utedag. Den passar lika bra vardag som fest. Här en härlig currydoftande tomat och kycklingsoppa med en len basilikakräm. Vill du ha den vegetarisk så är det bara att plocka bort kycklingen.

## INGREDIENSER



- 1 klick smör
- 2 stycken stora kycklingfiler
- salt och peppar
- 1 skvätt olja
- 1 stycken gul lök
- 0.5 stycken solovitlök
- 2 stycken äpplen, syrliga
- 1.5 teskedar curry

15 stycken cocktail eller körsbärstomater  
200 gram grön zucchini  
1 burk fin krossade tomater  
1.5 matsked tomatpuré  
5 deciliter vatten  
1 tärning grönsaksbuljong

#### **Basilikakräm**

2 deciliter creme fraiche  
1 matsked färsk hackad basilika  
1 tesked honung  
1 nypa flingsalt

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att strimla kycklingen och bryn den lätt i lite smör. Salta och peppra och ställ åt sidan.
- 2** Hacka löken och vitlöken fint. Skala äpplena. Hacka zucchini och äpplena i lika stora bitar. Stek löken och äpplen lätt i lite olja och strö över curryn och rör om. Tillsätt zucchini, körsbärstomaterna och tomatpuren. Häll i de krossade tomaterna, vattnet och buljongtärningen. Vänd ner den stekta kycklingen. Låt puttra 15 min. Smaka av med mer curry och tomatpuré.
- 3** Under tiden det puttrar så passar det bra att göra basilikacremen. Rör ihop creme fraichen med den hackade basilikan, honungen och flingsaltet.
- 4** Servera soppan med en klick basilikakräm och ett gott bröd. Smaklig spis.