SOPPA

Currydoftande kycklingsoppa med risoni

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Värmande och grytliknande soppa för kyliga dagar!

INGREDIENSER

600 g kycklinglårfilé
3 morötter
1/2 purjolök
smör till grytan
2 vitlöksklyftor
13 dl vatten
4 msk kycklingfond
3 msk tomatpuré
2-3 dl risoni
2 msk curry
flingsalt och nymalen svartpeppar

TILL GARNERING OCH SERVERING

2 dl grovhackad bladpersilja
2 dl turkisk yoghurt

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och skär morötterna i tunna stavar, ca 3 cm långa. Strimla purjolöken. Hetta upp smör i en gryta och fräs morötter och purjolök i ca 2 minuter på inte allt för hög värme och utan att de tar färg. Tillsätt pressad vitlök. Rör om.

2. Häll på vatten, fond och tomatpuré. Koka upp. Tillsätt risonin och låt koka ca 10 minuter.

3. Skär kycklinglårfiléerna mitt itu till rejäla bitar. Hetta upp en panna med smör. Tillsätt curry, salt och peppar och stek kycklingbitarna gyllene 3?4 minuter. Tillsätt kycklingen till soppan och garnera med grovt hackad persilja. Servera med en klick yoghurt.