KYCKLING

Kycklingsoppa med ingefära

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Jag är mycket förtjust i färsk ingefära. I den här soppan med kyckling och ris är ingefäran verkligen en fullträff. Konsistensen på soppan ska vara likt en Tom Kha Gai, mer som en buljong. Riset kommer att suga upp den goda skyn!

INGREDIENSER

600 g kycklingfilé, ca
1 röd lök
3 morötter
smör till grytan
5 dl vatten
2.5 dl matlagningsgrädde
2 tärningar hönsbuljong eller 3 msk fond
1 bit färsk ingefära (5-7 cm)
3 tsk ketjap manis eller annan soja
flingsalt och nymalen svartpeppar

TILL SERVERING OCH GARNERING

jasminris
grovt hackad persilja

gott bröd

GÖR SÅ HÄR

1. Koka riset enligt anvisning på paketet.
2. Finhacka löken. Skala och skär morötterna i stavar. Dela kycklingfiléerna i mindre bitar.
3. Hetta upp smör i en gryta. Fräs lök och kyckling i smöret. Häll på vattnet och grädden. Tillsätt buljongtärningarna eller fonden och morotsstavarna. Skala och riv ner ingefäran. Låt koka upp.
4. Sänk värmen och smaka av med soja, salt och peppar. Låt soppan småputtra i ca 5 minuter eller tills kycklingen är klar.
5. Garnera soppan med hackad persilja och servera den rykande het med jasminris och ett gott bröd.