

Aspargessuppe m. kylling

Mandag 11.januar 2016

Ingredienser

500 g asparges, grønne
2 løg
1 tsk. smør eller olie
2 dl tør hvidvin
8 dl hønsebouillon/vand og
bouillon
2 dl fløde 9 %
2 tsk. majsstivelse
1-2 tsk. citronsaft
Salt, peber
2 spsk. hakket persille
300-400 gr. kyllingebrystfilet
1-1½ spsk. gul carrypasta
1 spsk. olie
2 spsk. hakkede peanuts
8 spyd
Salt

Fremgangsmåde

Bræk eller skær den træede ende af aspargesene. Skær hovederne fra aspargesene og gem dem. Skær stængerne i mindre stykker.

Hak løgene og svits dem kort i smør sammen med aspargesstykkerne i en gryde. Tilsæt vin og bouillon og kog det sammen ca. 20 minutter. Mix suppen jævn i en foodprocessor eller blender sammen med persillen.

Pres den herefter gennem en sigte. Varm op igen.

Udrør majsstivelsen i fløden og rør det i. Kom hovederne i suppen og kog dem med 3-4 minutter. Smag til med citronsaft, salt og peber.

Skær kødet i 1 cm tykke skiver og vend dem i carrypasta, olie og peanuts. Stik dem på spyd. Læg spyddene på bagepapir på en bageplade. Krydr med salt. Stil dem i ovnen ved 225 gr. i ca. 20 minutter. Tjek at de er gennemstegt.

Server suppen med spyddene og flute til.