

Kyllingesuppe - med peberfrugt, bønnespirer og bambusskud

2-3 portioner

Ingredienser:

- 500 gr. kyllinge inderfileter
 - 1 dåse kokosmælk
 - 1 dåse bambusskud
 - 2 spsk. engelsk sauce
 - 1 rød peberfrugt
 - 1 bakke bønnespirer
 - 1 dusk koriander
 - groft salt
 - lidt smør til stegning
-
- Lidt grønt til pynt.



Skær kyllingefileterne i mindre stykker og brun dem af på en pande i lidt smør. Kog kokosmælken op i 4-5 minutter og tilsæt kyllingefileterne. Kog videre i 5 minutter.

Tilsæt engelsk sauce, bambusskud og peberfrugt i strimler. Lad det simre yderligere i 5 minutter.

Tilsæt så bønnespirer samt frisk koriander og varm godt igennem.

Smag til med salt, pynt med lidt koriander eller andet grønt og server suppen straks.

God appetit!