



Slötorps Kycklingsoppa med Ris

Det här är en redd kycklingsoppa med ris som gör den lite matigare än vanligt. Mild och god ger den en bra värme inombords något som behövs under kalla dagar.

Receptet är för ca 6 personer men kan justeras att passa både fler och färre.

Ingredienser

500 g Kycklingfilé, fryst eller färsk
1 st Liten gul lök
1 st Morot
10 cm Purjolök
1,5 dl Vitt Matlagningsvin
1 dl Okokt Ris
1 st Lagerblad
1,5 l Hönsbuljong
2 dl Vispgrädde
1 dl Persilja, hackad
Salt Peppar

Gör så här

1. Hacka Löken, vitlöken och skiva purjlöken.
2. Skiva Moroten.
3. Skär ner kycklingfileerna till små munsbitar.
4. Lägg i smör eller olja i en rymlig katrull och fräs grönsakerna tills löken är genomskinlig.
5. Häll i hönsbuljongen (eller vatten plus kycklingfond) och koka upp
Lägg i lagerbladet.
6. Häll i riset och kycklingbitarna och låt soppa sjuda i ca 20 till 25 minuter.
7. När riset är färdigt så går grädden i och soppan får åter bli varm.
8. Smaka av med salt och peppar.
9. Garnera med persiljan och servera med t ex en nybakad foccacia

Smaklig Måltid

/Peter