



## Slötorps Kycklingsoppa med Rotsaker

*Kycklingsoppa med rotsaker i kycklingbuljong med kokt kyckling är god,nyttig och billig husmanskost. Servera på gammeldags vis med klimp eller bara med ett gott bröd till.*

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

### Ingredienser

Ca 500 g kycklingbröstfile  
1 dl grovhackad bladpersilja samt stjälkar  
5 kryddpepparkorn  
2 lagerblad  
0,5 tsk salt  
1,5 liter vatten  
3 msk Kycklingfond eller 3 buljongtärningar  
3-4 potatisar (beroende på storlek)  
1 stor Gul lök  
1 stor morot  
ca 150 gram rotselleri  
1 palsternacka (inte för stor eller för liten)  
ca 150 gram kålrot  
ca 15 cm purjolök, gärna blasten

### Gör så här

1. Skala rotsakerna potatis, morot, kålrot, palsternacka och rotselleri. Klyfta den gula löken, skölj och strimla purjolöken grovt och ställ åt sidan.
2. Koka upp ca 1,5 liter vatten i en rejäl kastrull
3. När det kokar, ha i den klyftade gula löken, kryddpeppar, lagerblad och salt, samt buljongen och låt koka upp.
4. Häll i rotsakerna och låt koka ca 10 minuter.
5. Skär kycklingköttet i rätt små "skedbitar" och häll i grytan tillsammans med rotsakerna. Låt det koka upp igen.
6. Häll nu i purjolöken och låt koka fem minuter till.
7. Toppa med ca 1/2 dl finhackad persilja.
8. Smaka av soppan med salt och peppar och servera.

Ha gärna något bröd till det ger mer av anrättningen.

Smaklig Måltid

/Peter