



Bondsoppa med kyckling

Ingredienser, 4 portioner

300 g kyckling
1 gul lök
1 medelstor paprika
1½-2 tsk curry
200 g morot
1-2 hönsbuljongtärningar
1 dl ris, okokt
2,25 dl matlagningsgrädde
8 dl vatten
Salt och peppar

Gör så här:

1. Skär kyckling i bitar, ca 2x2 cm stora. Stek kycklingen.
2. Skala och skär morot och paprika i tärningar, hacka löken.
3. Fräs lök, morot och curry.
4. Tillsätt vatten, buljong, matlagningsgrädde och ris.
5. Låt koka ca 10 min.
6. Tillsätt paprika och kyckling när morötter och ris börjar vara klart.
7. Koka upp, smaka av med salt och peppar och eventuellt curry.

Smaklig måltid!