



SOPPA

# Currydoftande kycklingsoppa med risoni

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Värmande och grytliknande soppa för kyliga dagar!

## INGREDIENSER



600 g kycklinglårfile  
3 morötter  
1/2 purjolök  
smör till grytan  
2 vitlöksklyftor  
13 dl vatten  
4 msk kycklingfond  
3 msk tomatpuré  
2-3 dl risoni  
2 msk curry  
flingsalt och nymalen svartpeppar

## TILL GARNERING OCH SERVERING

2 dl grovhackad bladpersilja

2 dl turkisk yoghurt

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och skär morötterna i tunna stavar, ca 3 cm långa. Strimla purjolöken. Hetta upp smör i en gryta och fräs morötter och purjolök i ca 2 minuter på inte allt för hög värme och utan att de tar färg. Tillsätt pressad vitlök. Rör om.
- 2** Häll på vatten, fond och tomatpuré. Koka upp. Tillsätt risonin och låt koka ca 10 minuter.
- 3** Skär kycklinglårfileerna mitt itu till rejäla bitar. Hetta upp en panna med smör. Tillsätt curry, salt och peppar och stek kycklingbitarna gyllene 3-4 minuter. Tillsätt kycklingen till soppan och garnera med grovt hackad persilja. Servera med en klick yoghurt.