



HØNSEKØDSSUPPE

MED ASPARGES, KØRVEL, RAMSLØG OG SPINAT

Tag i skoven og smag denne suppe til med én af sæsonens første smagsgivere!

DET SKAL DU BRUGE

- 1 bundt grønne asparges, vaskede, knækkede og skåret i skrå skiver
- 1 bundt kørvel, vasket og hakket groft (stænglerne kan også bruges)
- 100 g helbladet spinat, vasket
- 1-2 blade ramsløg, vasket og snittet fint
- 3 fed hvidløg, pillede og hakket fint
- 1 løg, pillet og hakket fint
- 50 g smør
- 2 ferske kyllingebrystfileter, skåret i tynde strimler
- 2 dl fløde
- 1 dl god, hjemmelavet hønsekødsfond (eller køb den hos din lokale slagter)
- Smag til med sort peber og salt

SÅDAN SKAL DU GØRE

- Klargør grøntsagerne og sæt dem til side
- Lun smørret i en rummelig, tykbundet gryde og sauter hvidløg og løg heri, indtil de er transparente
- Tilsæt bouillon og fløde og lad det få et opkog
- Tilsæt kyllingen og bring atter suppen til kogepunktet.
- Kom ramsløg og spinat ved og lad suppen snurre i knap fem minutter
- Smag til med salt og peber
- Kom kørvel og asparges op i en suppeterrin og hæld den kogende suppe hen over. Har du ofret din terrin til fordel for en knægt med hang til narre-streger som Emil, må du enten portionsanrette eller tilsætte kørvel og asparges i selve gryden i sidste sekund
- Server suppen med godt brød og iskoldt smør – gerne med endnu mere frisk kørvel og fint hakkede ramsløg ved siden af, som gæsterne selv kan supplere med.

Tip: gem aspargesbundene som base til fond, sauce eller suppe