



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

“HOT CURRY” KYLLINGESUPPE

INGREDIENSER:

4 personer

- 1 spsk. olie
- 2-3 spsk. karry
- 2 fed hvidløg, presset
- 2 pakker kyllingeinderfileter a 280 g
- 2 dåser kokosmælk a 400 ml
- 1 grøn peberfrugt i tern
- 2 terninger hønsebouillon
- 125 g champignon i skiver
- 1/2 lime (saften)
- evt. lidt rød chili, finthakket



SÅDAN GØR DU:

Kom olie, karry og presset hvidløg i en gryde og varm det langsomt op til det begynder at syde.

Skær kyllingefileterne i stykker på ca. 2 cm og svits dem i den varme karry. Tilsæt kokosmælk, peberfrugt og bouillonterninger og lad suppen koge 5 minutter.

Tilsæt de skivede champignon. Kog suppen yderligere 3-5 minutter og smag til med limesaft og chili.