

Indonesisk suppe

Opskrift til 5-6 personer

Lækker smagfuld indonesisk suppe med grøntsager, kylling og suppehorn

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

Ingredienser

- 400 g kylling + 2 spsk. olie til stegning + salt og peber
- Lidt mere olie til krydderier og smør
- 2 tsk. spidskommen
- 1 drys tørret chili
- 2 tsk. kanel
- 2 skalotteløg
- 1 snackpeberfrugt
- 1 stor gulerod
- 2 fed hvidløg
- 15 g frisk ingefær
- 1 dåse hakket tomat
- 2 dåser vand (800ml)
- 1,5 dl suppehorn
- Smag til med salt peber

Til servering

- Creme fraiche eller skyr, friske krydderurter og evt. et drys nigellafrø

Sådan gør du

Start med at svitse kyllingen af på en dyb pande eller wok i olien og drys med salt og peber. Når det er brunet (behøver ikke være gennemstegt endnu) tages det af og kommes på en tallerken

Kom lidt ekstra olie på panden og svits krydderierne af her i.

Skær løg, peberfrugt og gulerod i små stykker. Riv hvidløg og ingefær (uden skræl)

Kom det hele ned til grøntsagerne og vend det rundt, til det falder let sammen.

Kom så hakket tomat og vand ved og hæld kyllingen ned i gryden igen, lad suppen simre i 10 minutters tid

Kom suppehorn i og lad suppen simre 10 minutter ekstra

Smag til med ekstra krydderier og server med cremefraiche