

Ældre Sagen

Ældre Sagen Ribe – suppeaftener 7. og 21. februar 2019

Kyllingesuppe med æbler og svesker, 4 pers.

2 liter hønsekøds-bouillon

2 kyllingefileter

8 stilke timian eller lidt tørret

300 gram hvidkål

300 gr kartofler

2 stilke bladselleri

1 æble

4 svesker uden sten

1 bundt persille

Salt og peber

Tilbehør: brød

Kog suppen op i en gryde. Tilsæt kyllingefileter og timiankviste og kog i 10 min. Tag kødet op.

Snit hvidkålen fint og skræl og skær kartofler i tern. Kom det i suppen. Kog til kartoflerne er næsten møre.

Tilsæt bladselleri i skiver, æbler og svesker i tern, kyllingekød i tern og persille i suppen. Kog det hele op

Og smag til med salt og peber.