



Hønssekødsuppe



1/2 . Kylling	Rens kyllingen og kom den i en gryde, evt. sammen med et kraftben eller en suppeterning. Hæld vand over så det lige dækker.
1 l. vand	
1 stk. Gulerødder	Bring suppen på kogepunktet og skum. Læg suppevisk i gryden og tilsæt 1 tsk salt og 5 peberkorn. Læg låg på og dæmp varmen – skal simre, ikke bulder-koge.
1 stk. persillerod	Kog kyllingen 1/2 time til den er mør (mærk på låret om det er gennemkogt)
1/4 stk. selleri	
1 stk. porrer	Rens urterne mens kyllingen koger, og skær dem i små firkanter, ca 1x1x1 cm Skær den rensede porre i fine skiver.
Suppevisk: <i>Porreblade</i> <i>Selleritop</i> <i>Bomuldsgarn</i>	Tag kyllingen op og fjern suppevisken. Si suppen.
Salt/peberkorn	Kog urterne i suppen et kvarter. Skær kyllingen i små pæne stykker og kom dem i suppen. Kog i 5 minutter mere.
1/2 flute	Smag til med salt.
	Lun flute og spis til.

