Kyllingsuppe med nudler (Chicken Noodle Soup)



Ingredienser

♥ 2 ss smør
♥ 2 løk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 4 gulrøtter
♥ 4 selleristenger
♥ 400 g kyllingfilet eller 1 grillet kylling (se tips)
♥ 2 liter kyllingkraft eller -buljong (se tips)
♥ 7 dl pastaskruer (se tips)
♥ 4 laurbærblad
♥ frisk timian
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene. Vask og rens løk, gulrøtter og selleristenger.

Skjær kyllingfilet i små biter og stek bitene i olje til de er gjennomstekte, eller del opp kyllingkjøttet i mindre biter dersom du bruker ferdig grillet kylling som jeg gjør her.

Finn frem en stor kjele. Smelt smøret i kjelen og tilsett hakket løk og finhakket hvitløk. La løken surre i smøret på middels varme til det blir mørt og gyllent.

Skjær gulrøtter og selleristengene i mindre biter og ha i kjelen. La dette surre i kjelen sammen med løken i et par minutter.

Ha kyllingkjøttet (ferdigstekte kyllingbiter eller grillet kylling i biter) i kjelen.

Hell på kyllingkraft og -buljong og tilsett pastaskruene.

Tilsett laurbærblad og timian, og smak til med kvernet salt og pepper.

La kyllingsuppen småkoke til grønnsakene er møre og pastaen er ferdig kokt.

Serveres varm og nylaget, gjerne med godt brød og smør som tilbehør.

Tips

♥ Når jeg lager denne suppen, foretrekker jeg å bruke en ferdig grillet kylling. Jeg river da kjøttet i mindre biter med hendene i stedet for å skjære kyllingkjøttet i terninger. Det går selvsagt like fint å steke opp kyllingfilet i biter og deretter ha bitene i kjelen.

♥ Kyllingsuppen blir ekstra god om du bruker skikkelig god kyllingkraft. Jeg bruker en kombinasjon av kyllingkraft, kyllingfond og terninger av kyllingbuljong, som jeg løser opp i kokende vann - til sammen minst 2 liter. Tilpass mengden væske slik at suppen får passe konsistens.

♥ Jeg forbinder amerikansk Chicken Noodle Soup med store, vide pastaskruer, så bruk gjerne **Fusilloni** hvis du får tak i det. Alternativt går det fint å bruke vanlige, mindre pastaskruer (Fusilli) som finnes i de fleste matbutikkene.

♥ Tilpass koketiden på suppen slik at pastaskruene ikke blir overkokte og server suppen helst nylaget. Dersom pastaskruene blir liggende i den varme suppen for lenge, vil de svelle opp og bli bløte, og suppen vil bli mer som en gryterett - men like god på smak så klart. Dersom suppen har blitt for tykk, kan du spe den ut mer mer vann eller kyllingkraft/-buljong.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kyllingsuppe-med-nudler-chicken-noodle-soup