Sopa de pollo con fideos (Spansk kyllingsuppe)



Ingredienser

♥ 1 hel, rå kylling (ca. 1 kg)
♥ 1 løk
♥ 1 purreløk
♥ 1 stangselleri
♥ 2 gulrøtter
♥ 4 poteter (kokefaste)
♥ 1 cm fersk ingefær (skrelt)
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 4 laurbærblad
♥ 1 ts hele pepperkorn
♥ 2 ts flaksalt
♥ 1 neve frisk bladpersille
♥ 2,5 dl fideos (eller annen pasta, se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ brød og smør

Fremgangsmåte

Finn frem kyllingen og grønnsakene.

Legg kyllingen i en gryte. Kutt grønnsakene i store biter og legg bitene rundt kyllingen.

Finn frem krydderet: fersk ingefær, hvitløk, laurbærblad, pepperkorn, flaksalt og bladpersille. Skrell ingefær og hvitløksfedd, og legg dette i gryten sammen med det øvrige.

Fyll opp med vann, men ikke mer enn at vannet så vidt dekker kyllingen.

Sett på lokk og gi gryten et oppkok. Senk varmen på platen og la småputre under lokk i minst 2 timer, og helst i opp til 4 timer (for å få ekstra god smak på kyllingkraften, se tips).

Ta gryten av platen. Løft ut kyllingen og løft ut grønnsakene. Sil kraften og ha den tilbake i gryten. Rens ut kyllingkjøttet. Skjær noe av grønnsakene i mindre biter (du trenger ikke å bruke alt).

Ha fideos i gryten. Gi dette et oppkok slik at pastaen blir mør (den trenger bare å koke i et par minutter).

Legg kyllingkjøttet og grønnsaksbitene tilbake i gryten. Bland godt sammen og smak til om det trengs litt mer salt og pepper.

Varm opp på nytt og server med brød og smør som tilbehør.

Tips

♥ Hvis du kjøper en hel kylling som er fryst, bør den tines i kjøleskapet over natten så den er tint før du starter på suppen.

♥ Når du koker kyllingen, er det viktig at du følger med på varmen på platen. Det er meningen at vannet kun skal småputre over lang tid. Dersom varmen er for høy og suppen koker for hardt, kan kyllingen bli tørr og seig. Pass også på at du ikke bruker for mye vann, men akkurat nok til at kyllingen dekkes, slik at du får god smak på kyllingkraften.

♥ Jeg brukte som sagt *fideos*, som jeg har kjøpt i Spania. Jeg har sett fideos også i internasjonale matbutikker i Norge. Du kan alternativt bruke tynne spagetti (vermicelli) som du brekker opp i mindre biter. Det går også fint å lage suppen med makaroni eller annen småpasta.

♥ Se også **Chicken Noodle Soup (Kyllingsuppe med nudler)** som er basert på en amerikansk oppskrift. Ønsker du å lage en kyllingsuppe med sterkere smak bør du sjekke ut **Thailandsk kyllingsuppe med nudler og revet kylling**.

♥ For flere spanske oppskrifter, se **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sopa-de-pollo-con-fideos-spansk-kyllingsuppe