

AFRIKANSK KYLLINGSUPPE

Ingredienser:

- 1 terning hønsebuljong i 5 dl vann
- 1 boks hermetiske tomater
- 4 ss peanøttsmør
- ½ rød chili
- 1 ss sitronsaft
- 1 ts salt
- ¼ ts pepper
- 2 kyllingfileter
- 1-2 ss maizena (røres ut i 1 dl kaldt vann)



Slik gjør du:

1. Kutt chili i små biter (finhakke)
2. Kok opp 5 dl vann med 1 terning hønsebuljong
3. Ha i 1 boks hermetiske tomater (bruk stavmikser hvis du vil knuse tomatene)
4. Ha i peanøttsmør, chili og sitronsaft og la det koke
5. Kutt opp kyllingfilet i strimler og stek fort på høy varme (til de blir hvite)
6. Putt kyllingen i gryten
7. Bland 1 ss maizena ut i 1 dl kaldt vann og rør godt.
Hell blandingen i suppa.- Hvis suppa blir for tynn, kan du gjøre det en gang til.
8. Smak til med salt og pepper
9. La suppen småkoke (platen på 2 eller 3) i minimum 5 min

Å jevne ut: Betyr å ta i tykningsmiddel, så suppa blir tykkere. Vi bruker maizena til det i dag