



Suppe med kylling og peanuts (6-8 pers.)

Du skal bruge

1 – 1,5 kg kyllingefileter (skåret i små stykker)

2 – 2,5 liter koldt vand

2 mellemstore hakkede løg

1 spsk. salt

5 spsk. peanut butter

2 dl. kyllingebouillon

2 tsk. koncentreret tomatpuré

Peber

Fremgangsmåde

Placer kyllingestykkerne i en stor gryde med det kolde vand, løg og salt. Sæt låg på gryden og bring det langsomt i kog. Lad det simre i 20 minutter.

Bland peanutbutter og bouillon og tilsæt det i gryden. Tilføj de resterende ingredienser og lad det simre under låg i en time. Rør engang imellem.

Servér retten varm – eventuelt sammen med ris