

**Middag: Grønnsaksuppe med kylling (2-3 porsjoner)**

****

-2 stk kyllingfilet i strimler

* -1 l vann
* -2 stk gulrot
* -ca. 3⁄4 stk purre
* -ca. 150 g kålrot
* -ca. 100 g sellerirot
* -1 stk hønsebuljongterning , evt. grønnsaksbuljongterning
* -1⁄2 ts salt
* -1⁄4 ts pepper

-2 ss hakket, frisk kruspersille (kan sløyfes)

Fremgangsmåte:

* -Skrell grønnsaker og del dem i små terninger.
* -Skjær kyllingfilet i små strimler.

-Kok opp vann og salt. Ha i grønnsakene og kok i noen minutter til de er møre.

* -Tilsett kyllingstrimler når grønnsakene nesten er kokt.

-Smak til med buljong og eventuelt litt salt og pepper. Ha gjerne litt hakket persille over suppen ved servering.

Server gjerne med brød eller flatbrød.