

## Hønseskødssuppe

Til 4 personer

Det behøver ikke at tage en krig at lave suppe fra bunden. Opskriften herunder kan være klar på et par timer, og er smagt til helt klassisk. Tilsæt evt. andre suppeurter og aromater, efter smag og behag.

På næste side finder du en fremgangsmåde til hønsefrikassé. Du kan med fordel tilsætte fx lidt grønne ærter eller finthakket dild til din frikassé, hvis du er til det.

### Ingredienser

1 hel kylling  
250 g persillerødder  
250 g (el. 2-3) gulerødder  
2 løg  
2 porrer  
1 helt hvidløg  
20 g timian  
20 g persille

### Køkkennote

*Husk, at checke porrerne for jord. Sørg også for at skræller af gulerødder og persillerødder er rengjort.*

### Fremgangsmåde

1. Kom kyllingen i en gryde, hæld vand på til den lige er dækket, og sæt den over at koge. Skru ned når vandet koger, og klargør imens grøntsagerne.
2. Halver hvidløget, så du skær igennem alle fed. Pil løgene og skær dem i kvarte. Skær den grove grønne top af porrerne, og skyl dem grundigt for jord.
3. Kom porretoppe, løg, hvidløg og timian i gryden med kyllingen.
4. Vask og skur gulerødder og persillerødder. Skræl rodfrugterne, og smid skrællerne i gryden. Skær resten af rødderne og porrerne i mundrette stykker/tern, som kan balancere på skeen, og sæt til side.
5. Skyl persillen, hak den, og sæt den til side. Kom de groveste stilke i suppegryden. Lad nu suppen simre ved lav varme i 1-1½ time.
6. Løft kyllingen op af kogevandet, når den er mør. Hvis det er nemt at hive låret af kyllingen, er den mør. Stil kyllingen i en bradepande, så den kan køle lidt af.
7. Sigt suppen, kom den tilbage i gryden, og skum fedtet af toppen. (Læs videre på side 2, hvis du vil lave hønsefrikassé.)
8. Smag forsigtigt suppen til med salt - dvs. salt, smag, salt, smag og smag igen. Kog den evt. ind, hvis den skal være kraftigere.
9. Pluk kødet af kyllingen, og del det i mindre stykker. Der er meget kød, så tag evt. noget fra til en anden ret.
10. Kom kødet tilbage i suppen sammen med de rå grøntsager. Varm suppen igennem, smag til, og server når gulerødder, porre og persillerødder er møre. Drys persille over hver suppeskål ved servering.



## Ingredienser

*Se forrige side*

¼ l piskefløde

Smør

Mel

## Hønsfrikassé

1. Kog suppen ind når den er sigtet, og der ikke er fyld i. Suppen skal være kraftig, fordi den skal bruges som sovs – der skal være mellem 1-½ liter tilbage.
2. Lav en opbagning i en anden kasserolle, ved at stege 3-4 spsk. mel i 3-4 spsk. smør. Opbagningen må ikke blive for mørk.
3. Hæld ca. ¼ l piskefløde i suppen, og tilsæt opbagningen en skefuld ad gangen, mens du pisker.
4. Kog suppen op under omrøring, lad den simre ca. 1 min før du tilsætter mere opbagning. Tilsæt opbagning, til du er tilfreds med konsistensen.
5. Smag sovsen til med salt og peber.
6. Kom kyllingekød og de rå grøntsager i sovsen, og lad den simre til grøntsagerne er møre. Spæd evt. til med flere af årstidens grøntsager.

## Servering

Server kyllingefrikasséen med kartofler, mos eller evt. som fyld til tarteletter.

