



Kylling cup-a-soup consommé

Den ultimative comfort food. Sådan en kraftig, klar suppe vil elske at blive sat sammen med en god Chardonnay. Bedst en kold efterårs- eller vinterdag. Spørg dine gæster, om de vil tage jakken på og gå ud på terrassen eller altanen og nyde suppe og vin udenfor. Tænd gerne et bål - børnene vil elske det! Det siges, at maden smager bedre, når man er udenfor, og på denne måde skaber man også en helt speciel stemning. Så bliver det også dejligt at komme ind i varmen igen til hovedretten.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 20 min. + 45 min kogning
Antal personer: 6

Ingredienser

- 1 hel kylling, fersk eller optøet
- 2 løg
- 1 stor gulerod
- 1 porre
- 1 store stykke hvidkål
- Evt. 1 stilk bladselleri
- 1 hønsebouillonterning
- 1 grøntsagsbouillonterning
- 2 spsk. æble- eller hvidvinseddike
- Nogle kviste timian
- Nogle kviste rosmarin
- 2 laurbærblade
- 1 tsk. oregano
- 7-8 hele peberkorn

Fremgangsmåde

Consommé: Rens alle grøntsager. Dæk hele kyllingen med vand i en gryde, som er tilpas i størrelsen - den må nemlig ikke være alt for stor. Tilsæt løg i kvarter, gulerod i grove stykker, porre delt i to, hvidkål, bladselleri, bouillonterneeringerne, eddike og krydderurter. Kog i ca. 45 min. Skum af og til. Tag kyllingen op og si det hele over i en anden gryde. Smag til med salt og



Til denne ret anbefaler vi



Pouilly Fuissé, Secret Minéral
Domaine Denis Jeandeau
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1516936



**Château Arrogant Frog
Chardonnay**
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1489236



Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445236





peber, og kog evt. lidt ind for at få en mere koncentreret smag. Dette kan med fordel laves på forhånd. Varm suppen op til kogepunktet - lige før servering i kopper.

Alternativ: Suppefonden kan med fordel fryses, i op til 2 måneder, og bruges til at lave en suppe med kødboller eller med nudler og kyllingestykker eller som base til mange andre supper. Også god til saucen i en Chicken Pie.

Kyllingekødet: Når kyllingen er kølet lidt ned (den skal helst stadig være lun), kan du pille (og det kan sagtens gøres med kniv og gaffel) alle de gode stykker kød og evt. skære dem i mindre stykker. Kassér ben og skind. Kødet kan fryses i portioner i op til 2 måneder. Så har du altid kød til en frisk kyllingesalat, til Chicken Pie eller tarteletter.

Den hjemmelavede kyllinge-consommé serveres i kopper og drikkes evt. stående med et glas fyldig hvidvin til og ristede flutesskiver dryppet med olivenolie og havsalt.