



Gratineret kyllinge- og porresuppe

Denne suppe er ren velvære serveret i skål. Suppen er også god som forret, men tag hensyn til, at den fylder godt. Jeg laver den også gerne som hverdagsaftensmad. Så rister jeg brødkiverne med ost på i ovnen og serverer dem ved siden af suppen. Brug endelig den samme vin til maden som til suppen.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 40 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 250 g porrer, fintsnittede
- 1 løg, finthakket
- 1 fed hvidløg, finthakket
- 2 stk. kyllingebryst i små tern
- 60 g smør
- 4 tsk. mel
- ½ tsk. karrypulver
- ½ dl hvidvin
- 5 dl kyllingefond
- Salt og friskkværnet peber
- 1 dl mælk
- 1 dl fløde
- 4 skiver landbrød eller franskbrød
- 100 g revet gruyere eller emmentalerost



Til denne ret anbefaler vi



Les Collines
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1451536



Château Arrogant Frog
Chardonnay
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1228936



Terre des Anges
Chardonnay/Viognier
Domaine la Grange Haut
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1432236



Ramón do Casar Blend
Ramón do Casar S.L.
Galicien, Spanien
Varenr. 3141636



Fremgangsmåde

Svits porrerne, løg og hvidløg i smør i en gryde i 5 minutter, uden at de tager farve. Drys mel og karry på og tilsæt hvidvin, kyllingefond, kyllingestykker, salt og peber. Kog op og lad simre i 15 min.

Tænd for ovnens grillfunktion. Rist brødkiverne let.

Kom mælk og fløde i suppen. Rør godt, smag til og fordel suppen i ildfaste suppeskåle. Læg en skive ristet brød i hver portion suppe og dæk brødet med osten. Sæt skålene i ovnen og



gratiner, indtil osten er gylden. Servér straks.