



Kold agurkesuppe med nye ærter og spyd med grillet kylling

Kold agurkesuppe med nye ærter og spyd med grillet kylling passer fantastisk godt med en kølig sauvignon blanc eller riesling.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 45 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

Suppen:

- 1 agurk
- 2 skiver daggammelt hvidt brød uden skorpe
- 1 fed hvidløg
- 1 håndfuld basilikumsblade
- 2 dl kold hønsefond
- 2 dl creme fraiche 18%
- 1 usprøjtet citron
- Salt og friskkværnet peber

Kyllingespyd:

- 2 kyllingebryster, ca. 300 g
- 2 fed hvidløg
- Salt og friskkværnet peber
- 3 spsk. olivenolie

Til pynt: 200 g friskbælgede ærter og ca. 8-12 små basilikumsblade

Tilbehør: Sprøde hvidløgsbrød (tynde skiver ristet brød med lidt friskknust hvidløg, olivenolie og et drys salt)

Fremgangsmåde



Til denne ret anbefaler vi



La P'tite Vauvise, Touraine Sauvignon

Domaine Mathieu & Benoit
Fleuriet

Loire, Frankrig

Varenr. 1562836



Riesling, Kamptal Terrassen

Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig

Varenr. 4421036



Riesling Tradition

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig

Varenr. 1535436



Mont Paral Vintage Cava Sec

Ramon Canals Canals SA
Catalonien, Spanien

Varenr. 3177836





Læg brødsiverne i en dyb tallerken og hæld 1 dl kold vand over. Skyl og flæk agurken på langs, fjern kerner med en ske. Skær den i stykker og blend den med brødet, hvidløg, basilikum, hønsefond og creme fraiche. Smag til med salt og friskkværnet peber, revet citronskal og saft.

Skær kyllingebryster i tern. Kom dem i en skål med det knuste hvidløg, olivenolie, salt og friskkværnet peber. Lad kødet marinere en halv time. Sæt kødet på 4 grillspyd og steg dem på grillpande eller på grill.

Hæld suppen i 4 suppeskål, drys med de friske ærter og nogle basilikumsblade. Læg de lune grillspyd over skålene og servér med sprøde hvidløgsbrød.