

Ærte og aspargessuppe

4 pers.



Ca. 200 g kyllingebryst filet.

3 dl. grønne ærter

½ porre

1 lille stykke hvidkål/ el. sommerkål (ca 100 g)

5-6 friske grønne, asparges (hovederne tages fra til pynt)

½ l vand

2 dl mælk

Salt, peber, frisk eller tørret timian, persille el andre krydderier

Salt, peber og evt. lidt citronsaft.

Kyllingebrysterne koges møre i letsaltet vand i ca. 20 min.

Kødet tages op og suppen sies

evt. porrer og kål tilsættes og koges møre i 5-10 min.

Timian, ærter og asparges tilsættes de sidste minutter.

Suppen blendes og tilsættes mælk og krydderier efter smag.

Serveres med groft brød.

Kyllingekødet kan spises i suppen eller gemmes til tærte el. lign.