

# KYCKKLINGSOPPA

ca 6 personer

2 l vatten

4 hönsbuljong-  
tärningar

2 finhackade gula  
lökar

3 dl pasta



Grillad kyckling i lagom stora bitar

2 morötter, skivade i mindre bitar

Majs efter behag

5 dl creme fraich

Salt och vitpeppar

Häll vattnet i grytan och lägg i buljongtärningarna. Låt vattnet koka upp och rör runt så att buljongen löser upp sig.

Häll i den finhackade löken och morötterna. Låt det sjuda så att morötterna och löken blir mjuka. Häll sedan pastan, när den nästan är färdig häller du i majs, kyckling och creme fraich och krydda efter egen smak med salt och peppar.

Servera med en god ostsmörgås.

Du kan förbereda hemma genom att hacka lök, skiva morötter och lägga i en liten burk eller påse.

**S**maklig måltid!