

Asiatisk suppe med kylling, gulerod & æg

Samlet tid **30 min.** 10 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:

1.800 kJ / 430 kcal

Fedt: **14 g** Protein: **28 g**

Kulhydrater: **42 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

1 spsk.	planteolie
0,5	løg
0,5	rød chili, finthakket
1	fed hvidløg, finthakket
0,5 tsk.	revet ingefær
1	gulerod
1	rød peberfrugt
150 g	kyllingebrystfilet
1,5 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt</u> <u>Brygget Sojasauce</u>
600 ml	hønsbouillon eller vand
1	æg
2,5 spsk.	hvedemel

FREM GANGSMÅDE

Step 1

1 spsk. planteolie - **0,5** løg - **0,5** rød chili, finthakket - **1** fed hvidløg, finthakket - **0,5 tsk.** revet ingefær - **150 g** kyllingebrystfilet - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Hak løget og steg både løg, chili, hvidløg og ingefær i planteolien. Tilsæt kyllingebryst i skiver og Kikkoman sojasauce, og steg det hele i 2 minutter under konstant omrøring.

Step 2

1 gulerod - **1** rød peberfrugt - **600 ml** hønsbouillon eller vand
Tilsæt den hakkede gulerod og røde peberfrugt, og steg i yderligere 1 minut. Hæld derefter den varme bouillon eller det varme vand i, og lad retten simre ved lav varme i 15 minutter.

Step 3

1 æg - **2,5 spsk.** hvedemel - **0,5 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Pisk æg, mel og Kikkoman sojasauce sammen i en lille skål. Hæld langsomt blandingen i den simrende suppe i en tynd stråle under konstant omrøring. Bring suppen i kog, og server den.