NUDELSUPPE MED KYLLING OG GRØNNSAKER!

Kok opp kraft og legg i kyllingfilet, ingefær og hvitløk. La småkoke i ca. 20 minutter til kyllingen er gjennomkokt og mør. Ta ut kjøttet, del det i mindre biter og ha det tilbake i kraften. Kok opp og tilsett sopp, grønnsaker, nudler og soyasaus. La småkoke til grønnsakene er gjennomvarme og nudlene er ferdige. Tilsett evt. litt mer kraft hvis suppa blir for tykk. Smak til med soyasaus. Fordel i suppeboller og ha på litt friske urter og gjerne litt chili før servering.

TIPS:

Dersom nudlene trenger lenger koketid enn grønnsakene, tilsett disse først og grønnsakene helt til slutt.

INGREDIENSER

1 kg Norrek Herregårdsblanding, grov

ca. 12 dl kyllingkraft (evt. buljong)

400 g kyllingfilet

2 ts ingefær, hakket

2 ts hvitløk, hakket

4 middels store aromasopp i tynne skiver

100 g eggnudler (med kort koketid)

Ca. 5 ss soyasaus

Finstrimlet mynte og basilikum til servering

Litt chili