



---

Mette Merlin Husted · Hunderupvej 36, 2. sal · 5000 Odense C · Tlf. 60 61 43 02

## Uge 52 Sidste uge i året

Opskriften er til 2 voksne og 2 børn.

---

### **Kartoffelsuppe med kyllingebryst**

- Meget mættende suppe

Sværhedsgrad: Let

Tid: 30 min.

1 kg kartofler

1 stk. knold-selleri

1 spsk. salt

1 spsk. chiliolie

1 l vand

4 spsk. kaffefløde

peber

2 kogte kyllingebryst

Tilbehør:

Ristet rugbrød evt. med mager

rygeost/smøreost

|  |
|--|
| Energi i retten:<br>5896 kJ 1404 kcal                      |
| Energi%fordeling:<br>Kulhydrat 66<br>Fedt 17<br>Protein 17 |

Skræl kartoflerne og del dem i kvarte. Skræl selleri og skær den i tern. Kog rødderne med salt, olie og vand i 15 minutter. Blend suppen med fløde og smag til med peber. Skær kyllingebryst i tern og læg i den varme suppe. Varm suppen igennem. Server med ristet rugbrød.

***Pr. person: ¼ portion suppe og 1-2 skiver rugbrød***