



## Christinas soppgryta med kyckling

### Ingredienser

---

900 g	kycklingben, eller lår (ej urbenade)
1 st	gul lök, stor
3 st	morötter, (3-4 st)
1 dl	persilja, strimlad
1 msk	rapsolja
2 st	hönsbuljongtärningar
2 msk	tomatpuré
2 st	lagerblad
5 st	svartpepparkorn
3 dl	vatten, (3-4 dl)
2 st	tabasco, (2-3 droppar)

### Tillbehör

1 paket	ris, eller couscous
---------	---------------------

### Tillagning

---

Variera genom att dryga ut grytan med potatis.

1. Bryn kycklingen runt om på medelvärme i en stor stekpanna med släpplätt-beläggning, tills den får fin färg. Skala och grovhacka löken. Skala och slanta morötterna. Tillsätt lök, morötter och persilja. Ringla över oljan.
2. Bryn alltsammans under omrörning 2-3 min. Smula över buljongtärningarna. Tillsätt tomatpurén, lagerblad och svartpeppar. Häll över vatten så att det täcker 2-3 cm.
3. Koka upp under omrörning och koka sedan grytan utan lock på hög värme ca 25 min, tills kycklingen blir mör och såsen får simmig konsistens. Droppa över tabascon.
4. Servera med ris eller couscous.