Kyllingsuppe med hvitløkskrutonger (in sickness and in health)

Nå som jeg har vært syk noen dager har jeg legntet etter at noen skal komme med suppe til meg. Gjerne i et sånt pappbeger. Men siden livet mitt ikke er en amerikansk tv-serie, måtte jeg ta skjeen i egne hender. Bokstavelig talt, hvis du skjønner hva jeg mener. Tilfeldighetene gjorde at jeg hadde 3 kyllinglår som ble til kraft mens jeg lå i sengen. (Dekk kjøttet med vann, ha i en gulrot i biter, litt løk og purre, sellerirot hvis du har, noen pepperkorn og et par labærblad. Kok et par timer med lokk, sil av og kok evt litt mer for å få mer intens smak).

Power..

Så trenger du:

2 gulerøtter i terninger

1 løk, så finhakket som du gidder

2 fedd hvitløk

en bit ingefær, revet (ca 1ss) (kan sløyfes)

2 ts paprikapulver

1 ts chilipulver

2 ts karripulver

1 boks hakkede tomater

ca en liter kraft eller kylling buljong

1 god ts sukker

1 ss sweet chilisaus

saft av 0,5 sitron (smak deg frem)

smak til med salt og pepper

0,5 paprika i terninger

1 liten boks mais

0,5 purre i skiver

ferdig kokt/grillet/stekt kylling feks av 3 lår, renset og i biter

Stek løk, hvitløk, gulrot og ingefær noen minutter i litt smør eller olje. Ha i krydder og fres litt til før du har i tomat og kraft. Ha så i sukker, chilisaus, sitronsaft og salt/pepper

etter smak. Kok til gulrøtter er møre og ha i mais, paprika, purre og kylling og kok noen minutter til. Suppen smaker for øvrig farlig likt som den klassiske kyllingsuppen på Cafe Opera i Bergen.

Krutonger:

Har du gammelt brød du vil bruke opp, så skjær det i terninger og smelt en god ss smør og presset hvitløk i en panne. Stek brødbitene på middels varme til de er tørre og crunchy.