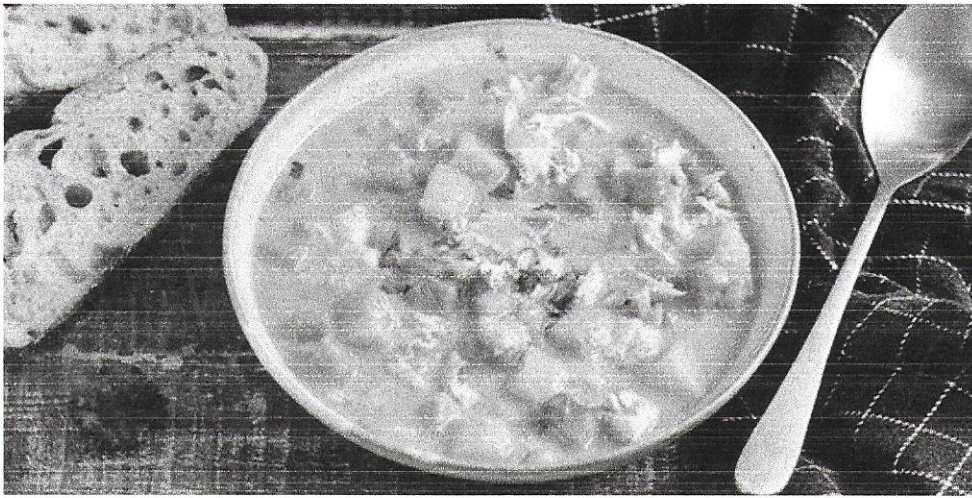


# Fyldig karrysuppe med kylling og kartofler

Rigtig god karrysuppe, der både gemmer på kylling, kartofler og gulerødder, så der både er masser af smag og fylde til stede. Samtidig er den mega hurtig og nem at bikse sammen og derfor perfekt, når aftensmaden bare skal på bordet i en fart.



Til 2 personer ▾

- 250 g gulerødder
- 250 g kartofler
- 200 g kyllingeinderfilet
- salt
- peber
- 4 spsk smør
- 1 løg (stort)
- ~~1~~ tsk karry *2 1/2 tsk - smag til*
- 8 dl vand
- 2 hønsebouillonterninger
- 2 dl fløde

Skræl gulerødder og kartofler, og skær dem i små tern. Sæt dem til side til senere.

Krydr kyllingeinderfileterne med salt og peber, og steg dem i halvdelen af smørret, til de er gennemstegte. Tag dem op, og sæt dem til side.

Pil løg, og hak det fint. Steg det ved middel varme i det resterende smør, til løgene er klare.

Tilsæt gulerødder, kartofler og karry, og svits det med et par minutter.

Hæld vand på, og smuldr bouillonterninger i gryden. Bring det i kog, og lad det simre, til kartofler og gulerødder er møre.

Skær eller riv kyllingen i mindre stykker, og kom dem i suppen sammen med fløden.

Smag karrysuppen til med salt og peber, og servér, når kyllingen er varmet godt igennem.

*Servér brød til.*

**Se også:**

[Suveræn karrysuppe med hakket oksekød og kokosmælk](#)