MIDDAGS TIPSET

4 port

POTATIS- & PUROLÖKS-SOPPA med KYCKLING

Kyckling och dragon är goda smakkompisar och perfekt som topping på den här milda soppan.

1 l Kelda® Potatis-&purjolökssoppa
2 kycklingbröstfiléer
1/2 zucchini
2 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja
2 msk hackad färsk dragon
2 krm salt
1 krm svartpeppar
1/2 dl rostade pumpakärnor

Strimla kycklingfiléer och zucchini. Fräs allt i smör- &rapsolja i en stekpanna tills det har fått fin färg och kycklingen är klar. Rör ner det mesta av dragonen. Salta och peppra. Värm soppan under omrörning i en kastrull. Servera med kycklingfräset. Toppa med lite extra dragon och pumpakärnor.

Scanna receptet till mobilen!