

Oppskrift

Kremet kyllingsuppe med rotgrønnsaker og sandwich med dillmarinert svinenakke



1

Vask, skrell og kutt purre, gulrøtter og sellerirot i passende biter og surr de i litt smør, før du heller over kyllingkraften. La det koke til grønnsakene begynner å bli

møre. Rør i crème fraîche og smak til med salt og pepper.

2

Del kyllingfileten og aspargestopper i biter som legges i suppen. La den trekke i et par minutter, og dryss timian over før servering.

3

Grill eller toast brødet og smør på sennep. Dandér salat, gode skiver av svinenakke, cornichons og cherrytomater delt i to på og legg til slutt en ny skive øverst før sandwichen deles i to og er klar for servering.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Sousvide 5x750g Fr Enh



Urtemarinert Svinenakke Skivet 500g Pk



Ingredienser

Kyllingsuppe

Purre	50 g
Sellerirot	100 g
Gulrot	150 g
Smør	1 ss
Kyllingkraft	8 dl
Crème fraîche	2 dl
Prior Kyllingfilet sousvidekokt	240 g
Aspargestopper	100 g
Timian	2 ss
Salt og pepper	

Sandwich

Landbrød	8 skiver
Grov sennep	2 ss
Småsalat	100 g
Gilde Dillmarinert svinenakke	300 g
Cornichons	8 stk
Cherrytomater	8 stk