

Oppskrift

Bakt sellerirotsuppe med kylling og nøttesmør



1

Forvarm stekeovn til 200 °C og bak hel sellerirot i en god time.

2

Suppe

Skrell og del løk og hvitløk. Del blomkål i buketter. Varm opp en stor kjele med olje og surr løk, hvitløk og blomkål. Ha i buljong og la det småkoke i 25 minutter. Ta ut sellerirot av ovnen, del i to og skrap ut kjøttet. Ha det i kjelen, og kok opp med fløte.

3

Kjør til en jevn suppe i en blender eller med en stavmikser. Smak til med salt og sitronsaft. Pisk inn 50 g kaldt smør.

4

Rist frøene i en varm, tørr panne til de blir lett gyldne. Sett til side.

5

Kylling- og nøttesmør

Stek kylling raskt i olje med salt og pepper, til gjennomstekt. Legg til side. Ha i resten av smøret og varm opp til nøttebrunt. Vend med kylling.

Server suppen varm toppet med kylling- og nøttesmør og et dryss ristede frø.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Striml Singelfr 5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Kyllingfilet strimlet, singelfryst	300 g
Olivenolje	1 ss
Sellerirotssuppe	
Sellerirot, stor	1 stk
Løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Blomkål	0,25 stk
Kylling- eller grønnsaksbuljong	10 dl
Fløte	3 dl
Sitronsaft	2 ss

Sellerirotssuppe

Meierismør, kaldt

100 g

Frømix av solsikke- og gresskarfrø

100 g