

# 11. Hønseskødssuppe

## Ingredienser

1 landkylling  
1/2-1 spsk. salt  
2 gulerødder  
2 porrer  
1 pastinak  
1/4-1/2 selleri,  
1/2 bundt persille  
2 kviste timian  
Kødsnor, tefilter eller kaffefilter  
8 peberkorn  
Evt. 600 g kød- og melboller, fedtreducerede,  
frosne

## Tilbehør

Brød f.eks. grov flutes

Opskrift til 4 personer.

Læg kyllingen i en gryde og hæld ca. 2,5 liter vand ved, så det netop dækker. Bring det i kog og skum.

Under kogningen skummes jævnligt så suppen bliver mest muligt klar. Tilsæt salt. Tilsæt halvdelen af grøntsagerne i hele stykker. Bind persille og timian sammen med kødsnor eller kom buketter i et porrerblad, før det kommes i gryden sammen med peberkorn. Læg låg på og kog kyllingen ca. 1 time til den er mør.

Tag kyllingen op og pluk kødet af. Den anden halvdel af grøntsagerne skæres ud i mindre tern efter eget ønske og gemmes.

Si suppen. Skum evt. fedtet af, som samler sig oven på suppen. Varm suppe og boller. Smag til med salt og peber. Tilsæt de sidste urter i suppen og lad dem koge med de sidste 5 minutter inden servering.

Tilsæt kyllingekødet og server med brød.

