

## Kycklingsoppa (4-6 port)

1 lit	vatten
2	kyckling buljongtärningar
2	lagerblad
10	svartpepparkorn
1-2	finhackade potatisar
500 g	kycklingben
$\frac{1}{2}$	hackad zucchini
1	hackad röd paprika
1-2	hackade selleristjälkar
1-2	finhackad rödlök
2-4	finhackade vitlök
1 msk	olja
1 tsk	torkad timjan
1	citron (både skal och saft)

- Koka upp vattnet med smulade buljongtärningar, lagerblad, svartpepparkorn och hackad potatis.
- Lägg i kycklingbenen. Låt sjuda under lock ca 20 min.
- Ta upp kycklingen och låt svalna.
- Fräs alla hackade grönsaker lätt i olja. Rensa kycklingköttet från benen. Skär eller riven det i småbitar.
- Lägg kyckling och grönsaker i buljongen tillsammans med timjan och hetta upp.
- Riv citronskalet och lägg ner det i soppan tillsammans med citronsaften.

