

# Tomat- og kyllingesuppe

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Ingredienser

400 g kyllingebryst

3 løg

3 fed hvidløg

1 lille knoldselleri

2 dåser hakkede tomater

12 dl kogende vand

2 hønsebouillonterninger

1 bundt basilikum

Salt og peber

Olie til stegning

## Beskrivelse

Skær løg og hvidløg i tynde skiver. Skær knoldsellerien i tern.

Skær kyllingefileterne i tern.

Svits kyllingetern i olie i en gryde uden at de tager farve. Tilsæt løg, hvidløg og knoldselleri og svits videre i ca. 10 minutter.

Tilsæt hakkede tomater, kogende vand og bouillonterninger. Bring suppen i kog og lad den simre under låg i 30–45 minutter. Rør af og til.

Smag suppen til med salt og peber. Rør basilikumblade i suppen.