



## Ingredienser

1 stor kylling eller suppehøne  
Ca. 2 liter vand  
2 løg  
2 gulerødder  
2 stængler bladselleri  
2 fed hvidløg  
1 laurbærblad  
1 lille håndfuld peberkorn  
Salt

## Beskrivelse

Kom kyllingen i en stor gryde, dæk den med koldt vand og bring det i kog. Skum kogevandet efter 3-5 minutters kogning.

Skær løg i kvarte. Skær gulerødder og bladselleri i store stykker. Kom løg, gulerødder, bladselleri og hele hvidløgsfed i. Tilsæt laurbærblad, peberkorn og salt. Lad det simre under låg i 2 timer.

Tag kyllingen op, lad den køle lidt af og pil kødet af. Brug det i suppen eller i tarteletter, kyllingesalat, sandwich, kylling i sur-sød sauce el. lign.

Si grøntsagerne fra og kasser dem.

Kog evt. suppen lidt ind. Smag til med salt.

Basissuppen kan holde sig ca. 1 uge i køleskab. Kan frys.