



VIETNAMESISK PHO NUDELSUPPE MED KYLLING

4 PERSONER

Brug skroget fra den ovnstegte kylling til at lave en dejlig kyllingsuppe i vietnamesisk tradition. Kog gerne grundsuppen dagen før, så er den hurtig klar på dag 2.

INGREDIENSER

GRUNDSUPPEN

- 1 kyllingskrog inkl. ben, rester af skind m.m.
- 1 porre med top og bund skåret fra
- 2 gulerødder
- 3 spsk. soja
- 1 tsk. fish sauce
- 1 frisk rød chili
- 1 tsk. salt

FYLD

- 200 gram tilberedt kylling skåret i tern, for eksempel fra dagen før
- 1 pakke risnudler

TOPPINGS

- 1 bundt koriander

TILBEREDNING

Kom alle ingredienserne til grundsuppen op i en stor gryde og fyld op med vand fra hanen, til kyllingen er dækket.

Kog op og lad simre ved svag varme i 3 timer under låg.

Tag af varmen og si ingredienserne fra, så du står med den rene fond.

Kom den tilbage i gryden og smag til - skal der måske mere soja eller fiskesauce i?

Kom risnudlerne og kyllingestykkerne op i suppen og lad dem koge med suppen.

Server suppen med toppings på et fad ved siden af, så man selv kan vælge.

1 rød chili i fine skiver

50 g spirer

2 forårsløg i fine skiver

3 spsk. hakkede peanuts