



ASIATISK KYLLINGEFOND

Til kyllingesuppen, grøntsagsuppen eller som smags giver i wokretten eller kokosmælkssuppen med kylling

INGREDIENSER

- 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 stang citrongræs
- 5 cm frisk ingefær
- 1 tsk. salt

TILBEREDNING

Slå på citrongræsset, for eksempel med en kødhammer, så aromaerne frigives.

Skræl ingefæren og skær den i skiver.

Kom alle ingredienserne 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 1,5 time under låg.

Tag af varmen og si ingredienserne fra. Hæld den afkølede fond i isterningebakker og frys ned. Kan holde sig i op til 3 måneder.