



## CHILIFOND

*En lidt stærkere fond til kyllingesuppen, grøntsagssuppen eller som smags giver i wokretten eller kokosmælkssuppen med kylling.*

### INGREDIENSER

1 kyllingeskrog inkl. ben, rester af skind m.m.  
1 porre med top og bund skåret fra  
2 gulerødder  
3 spsk. soja  
3 røde chili  
1 stort bundt koriander  
3 grønne chili  
1 tsk. salt

### TILBEREDNING

Skær chilierne i grove 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.

**TIP:** Fond kan bruges på et utal af måder og er et dejligt nemt krydderi, hver gang du laver mad. Husk, at meget af smagen sidder i skind og fedt, så kog gerne dette med - så du får en kraftig og smagfuld fond.