



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.