

## Legeret suppe med kylling og asparges



1 kylling stor  
Diverse skrog fra 6 kyllinger (rest fra kylling i kylling)  
4 løg + 8 hele nelliker  
4 laurbærblade friske, Salt

Kyllingeskrogene + kyllingen koges i gryde dækket med vand. Stik nellikerne i de pillede løg og kom dem i gryden til kyllingen sammen med laurbærblade. Tilsæt salt og kog til kyllingen er mør, ca. 1 time.

Si suppen og pil kødet af kyllingen og skroget. Skær kødet i små terninger.

### Suppen

175 g smør, 140 g hvedemel  
5 dl hvidvin, ½ citron, saften  
200 g mandler, smuttede, grofthakkede  
4 ds. Aspargessnitter  
Smørret smeltes i en stor gryde og bages op med melet.  
Tag gryden fra varmen og tilsæt 3 liter kyllingesuppe.  
Pisk suppen godt sammen og bring den til kogepunktet.  
Tilsæt hvidvin, citronsaft, kyllingekødet, mandlerne og asparges.  
Smag til og leger suppen.

### Legering af suppen

8 æggeblommer, pasteuriserede  
5 dl fløde  
Fløde og æggeblommer piskes godt sammen. Kom ½ liter af suppens væske i legeringen og pisk det sammen.  
Hæld derefter legeringen i suppen.  
Nu må suppen ikke koge under varmningen. Smag til