

## Majssuppe med kylling

1 kylling  
1 porre, 1 pastinak + lidt krydderurter

Kyllingen renses og skæres i 4 stykker.  
Kyllingen koges i gryde dækket med vand. Kog op og skum for urenheder. Tilsæt urter og krydderurter sammen med salt og evt. 1 tern hønsebouillon. Kog til kyllingen er mør.

1½-2 liter kyllingebouillon  
2-3 spsk. olie  
2 løg, finthakkede  
3 fed hvidløg, finthakkede  
300 g champignon, grofthakkede  
4 gulerødder, skrællede, minitern  
500 g majs-kerner  
1-2½ dl fløde /mælk efter smag  
Frisk timian  
Salt, peber,  
citronsaft

Løg og hvidløg svitses klare i olien uden at tage farve.  
Kom svitsede champignon, gulerødder og majs i gryden.  
Hæld bouillon i gryden sammen med lidt hakket timian og fløden.  
Suppen koges ved svag varme i ½ time.  
Smag til med timian, citronsaft, salt og peber.  
Hvis suppen er for tynd kan den jævnes med lidt maizena udrørt i vand.

### Tilbehør

Kylling skåret i små stykker  
Hakket persille  
Kartoffelpizza skåret i trekanter