

Rotsellerisoppa med kyckling och sockerärter

300g Rotselleri
ev. 100g Schalottenlök
5 dl Mjök
5 dl Kalvfond
3 dl Grädde
salt peppar

Strimlad kycklingfilé
Sockerärter

Skala o dela rotsellerin i mindre bitar, fräs tillsammans med löken utan det får färg. Slå på vätskorna och låt puttra tills rotsellerin är mjuk.

Mixa till slät soppa.

Koka kycklingstrimlorna i lite vatten med kryddor o salt.
Spara buljongen till soppan.

Koka sockerärtorna lätt i saltat vatten, de skall vara krispiga.
Snedskär dem och servera i soppan

Servera soppan med strimlor av tortillabröd som penslas med lite olja och kryddas med oregano och flingsalt.

Torka dem i ugnen