**Nudelsuppe(med kylling el. fasan)**

**Ingredienser:**

* 1 Kylling
* 2 L suppe (kogevand fra kylling)
* 1 hønsekød boullionterning
* Frisk chili
* 3 gulerødder (ca 200 g)
* 1 rød peberfrugt
* ¼ Hvidkål hoved
* 4 forårsløg eller 2 porrer
* 250 g ægnudler
* Salt og peber

**(4 pers.)**

**Fremgangsmåde:**

Kog den hele kylling mør. Vandet fra kogningen skal bruges til suppen ca. 2 L.

Gulerødderne strimles fint eller skæres i små tern. Peberfrugten skæres i mundrette stykker. Hvidkål, forårsløg/porre snittes fint. Chili hakkes fint.

Når kyllingen er kogt pilles den fra hinanden og plukkes i mindre stykker.

Hæld kogevandet igennem en si. Kom gulerødder, chili og boullionterning i vandet og kog det op. Når gulerødderne er næsten møre kommes resten af grøntsagerne i. Lad det simre i yderligere ca 10-15 minutter. Kom kyllinge stykkerne i.

Smag til med salt, peber og evt mere chili hvis man ønsker den stærk.

Kog ægnudlerne efter vejledningen på pakken.

Nudler kommes i suppen lige før servering.

**Servering:**

Serveres med flutes.

**Tips og tricks:**

I stedet for en hel kylling kan man anvende 4 fasan eller kyllingefileter som man koger. For at få en suppe der smager af noget, skal man så bruge 2 L. vand og 4 boullionterninger .

Hvis suppen skal fryses eller serveres over fx to dage, så lad være med at komme nudlerne i suppen, men server dem ved siden af. De bliver smattede hvis de koges med for længe.

**Kilde:** Hjemme komponeret.