

## Aspargesuppe



1 kylling, 1600 g  
2 gulerødder, skrælet og skåret i grove stykker \*)  
1 bdt Timian, frisk  
2 løg, skåret i grove stykker  
2 laurbærblade  
4 fed hvidløg, knuste  
Salt og hele sorte peberkorn  
Vand  
2 dåser aspargessnitter  
1 dåse kødboller \*\*)  
Lidt piskefløde, kan udelades  
En smørbolle, lige dele smør og mel

Skyl kyllingen indvendigt og fjern de poser der måske ligger indeni med indmad. Tag en stor gryde og varm lidt olie op. Svits hurtigt indmad og de groftskårne grønsager. Lad også lige kyllingen brune lidt og kom så laurbærblad, lidt salt, hele peberkorn og frisk timian ved. Hæld vand på så kyllingen lige er dækket og lad det simre i et par timer, skum overfladen nogle gange for urenheder.

Når det har stået et par timer, så tage kyllingen op og lad den køle lidt af, inden kødet pilles af skroget. Sigt suppen gennem et klæde og hæld det tilbage i gryden. Skum overskydende fedt af, enten med det sammen, eller lad det køle af i køleskab og så er fedtet lige til at tage af, bliver helt hvidt og lægger sig ovenpå.

Hæld aspargessnitter til afdrypning, gem væden. Kog suppen op igen, uden låg, så den koger lidt ind og tilsæt aspargesvandet.

Lav en smørbolle i en lille gryde af lige dele smør og mel, rør det sammen til den rimelig fast klump. Læg den ned i den kogende suppe og lad den ligge et par minutter, pisk så grundigt så den opløses helt og der ingen klumper er. Lad suppen småkoge, så smagen af mel koges ud. Smag til med salt og hvid peber. Tilsæt de hvide aspargessnitter og smag suppen til med lidt fløde.

Serveres med lun flutes.

Kyllingekødet bruges efterfølgende til tarteletfyld.

\*) Også gerne porre, pastinak eller selleri, eller hvad der lige haves.

\*\*) Kødbollerne kan erstattes med 1 bdt frisk grønne asparges. Knæk det nederste seje af de friske asparges og skær dem i mindre stykker. Kom den i kogende, letsaltet vand, i 1-2 minutter. Kommes derefter i suppen og varmes igennem.

Kilde: [newyorkerbyheart.com](http://newyorkerbyheart.com)

01.08.2008