

Tomatsoppa med kyckling

TOMATSOPPA MED KYCKLING

Receptet är för 2 personer

700 gram finkrossade tomater

2 st kycklingfiléer

4 st champinjoner

1 dl kokosmjölk

0,5 st gul lök

1 msk tomatpuré

1 msk hackad chili

2 st vitlöksklyftor

1 tsk himalayasalt/havssalt

1 tsk torkad libbsticka*

1 krm cayennepeppar

1 krm grovmalen svartpeppar

Efter tycke & smak persilja (att dekorera med)

*Libbsticka kan uteslutas.

HUSGERÅD

Måttsats

Skalkniv

Kastrull

Vitlökspress

Kniv

Tomatsoppa med kyckling

Tomatsoppa med kyckling

Värm dig med denna underbara Tomatsoppa med kyckling. Smakar bara mer!

Så här gör du

- Skala och hacka löken fint
- Skiva champinjonerna tunt
- Bryn löken och champinjonerna i t.ex. [ghee \[shoppingcarticon\]](#) i en stor kastrull
- Häll på de finkrossade tomaterna och kokosmjölken och rör om
- Tillsätt tomatpuré, hackad chili och pressa ner vitlöksklyftorna och rör om lite till
- Smaksätt med himalayasalt, torkad libbsticka, cayennepeppar och svartpeppar, rör ihop
- Strimla kycklingfilén i och tillsätt denna i soppan
- Låt koka samman i ca 10 minuter tills kycklingen är klar
- Servera soppan med lite hackad persilja

[Tomatsoppa 1](#) Type unknown

[Tomatsoppa 2](#) Type unknown

Servera gärna Tomatsoppa med vår underbara [Focaccia](#).

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore \[shoppingcarticon\]](#)