

Cheff'ide kukesupp

neljale

Koostisosad

300 g broileri kintsuliha
toiduõli praadimiseks
150 g porgandit
1 keskmine sibul
1 küüslauguküüs
1,6-2 l vett
300 g kartulit
1 tl kanapuljongi pulbrit (soovi korral)
4 sl peenikesi nuudleid
maitse järgi soola
maitse järgi musta pipart
1 loorberileht

Serveerimiseks

peterselli või tilli



Koori porgand, sibul ja küüslauk ning haki väikesteks kuubikuteks. Koori kartulid ja haki ka need väikesteks kuubikuteks. Loputa broileri kintsuliha jooksva külma vee all, tükelda kuubikuteks ja prae poti põhjas koos õliga. Järgmisena lisa eelnevalt tükeldatud köögiviljad, loorberileht ja külm vesi ning lase supil keema tõusta. Lisa maitse järgi soola ja pipart ning kui supp keeb, lisa nuudlid. Serveeri hakitud peterselli või tilliga.

Kui soovid uut ning põnevat maitset ja kokata nii nagu *chef*, siis võid asenda nuudlid klaasnuudlitega!

Pea meeles!

- ✓ Soola saad alati juurde panna, aga ära võtta ei saa.
- ✓ Keeda suppi kõrgel kuumusel, nii saab supp kiirelt valmis.
- ✓ Keemise ajal eemalda pinnale kerkinud vaht vahukulbiga. Keeda suppi umbes 10 minutit kõige kuumemal kuumusel.

Toredat kokkamist!

Retsepti autor Jaak Hiibus

 Hoia puhtust – pese käsi. Hoia toidu valmistamise koht, tööpinnad ja -vahendid ja nõud puhtana.

 Väldi toore kala, mereandide, liha ning söömiseks valmis tehtud toidu kokkupuudet.

 Kuumuta toitu vähemalt üle 70 °C sisetemperatuurini.

 Säilita toitu õigel temperatuuril, jälgi toidu pakendil olevat säilimisaega ja säilitamistingimusi.

 Sulata toit õigesti – loe juhiseid pakendil.

 Kasuta puhast vett ja värsket toorainet.