

# Jordskokkesuppe

## med chili/lime stegt inderfilet

**4 personer**

**Ingredienser:**

2 spsk. olivenolie  
 400 g jordskokker  
 2 små skalotteløg  
 2 fed hvidløg  
 1 madæble  
 3 dl hvidvin  
 4 dl madlavningsfløde 18%  
 4 dl hønsebouillon  
 timianblade

**Fyld**

1 pk. kyllingeinderfilet  
 1 spsk. olie  
 1 lille chili  
 saften af ½ lime  
 1 pk. lufttørret skinke

**Tilbehør**

Baguette

Tilberedningstid ca. 40 min.



1. Jordskokkerne rengøres, skrælles og skæres i mindre stykker. Skær skalotteløg i tern og skræl æblet og fjern kernerne.
2. Varm olien i en gryde og kom jordskokketern i. De ristet godt af uden at brænde på. Kom skalotteløg, presset hvidløg og æble i og lad det sautere i et par min. Kom hvidvin, fløde, timianblade og bouillon ved og lad suppen koge i 20 min. til jordskokkerne er møre.
3. Steg parmaskinke i ovnen ved 220° C til det er sprødt - ca. 12 min. - og server til suppen. varm brødet med i ovnen de sidste 8-10 min.
4. Skær chilien i tern. Varm en pande op til kyllingeinderfilet stykkerne og steg dem med chilli og lidt limesaft til de er møre og server dem til suppen.
5. Blend suppen evt. med stavblender. Smag til med salt og peber.

**Næringsindhold pr. person:**

Energi: 3523KJ (839 Kcal)

	Energy (KJ)	Energy (kcal)	Energi (%)
Protein	814	194	23
Kulhydrat	1286	306	37
Fedt	1423	339	40