

# 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 13%  
 4 dl hønsebouillon  
 timianblade

**Fyld**

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

**Tilbehør**

Brød

Tilberedningstid ca. 40 min.



1. Jordskokkerne skrubbes og skæres i mindre stykker. Skær skalotteløg i tern. Skræl æblet, fjern kernerne og skær det i både.

2. Varm olien i en gryde og kom jordskokketern i. De ristes 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 skinke i ovnen ved 220° C til det er sprødt - ca. 9 min. - og server til suppen. varm brødet med i ovnen de sidste 3-4 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