



## FORRET

### *Pekingsuppe.*

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

400 gr.	<i>Kyllingekød i strimler (evt. inderfilet)</i>
1½ ltr.	<i>Høsebouillon</i>
1 ps.	<i>Svampe (tørrede)</i>
1 stk.	<i>Citron (saften)</i>
4 spsk.	<i>Sherry</i>
2 spsk.	<i>Sojasovs</i>
2 tsk.	<i>Chilipulver (stærk)</i>
1 gl.	<i>Bambusskud (i strimler)</i>
70 gr.	<i>Nudler</i>
2 stk.	<i>Forårsløg (det hvide i meget tynde skiver)</i>
4 stk.	<i>Mini flûtes</i>
	<i>Maizenamel til jævning</i>

**Fremgangsmåde:** De tørrede svampe udblødes efter anvisning på pakken. Bouillonon bringes i kog. De udblødte svampe, sherry, citronsaft, sojasauce, kyllingebryst, og chilipulver tilsættes. Suppen koger igennem i 10 min. bambusskud og nudler tilsættes, suppen koges et par min. mere. Suppen kan evt. jævnes med maizena for at opnå den lidt kraftige konsistens, som man får på de kinesiske restauranter.

Suppen serveres med ét drys af de fine rå ringe af forårsløg. Flûtes lunes inden servering.