



Skønne Supper

syv suveræne suppe-opskrifter



ROSE



Mørk champignonsuppe med sprød kylling og spirer

4 stk. Rose Poultry kyllingbrystfilet med skind
250 g rosé champignon, skæres i mindre stykker
100 g champignon, skæres i tynde skiver
4 fed hvidløg, rives fint el. knuses
4 dl. kraftig oksebouillon
5 dl kraftig fjerkræbouillon
1 pk. bænespirer
3 spsk. vegetabilsk olie
Salt og peber, frisk fra kværn

De skårede roséchampignon ristes i 2 spsk. hed olie. Hvidløg og begge bouilloner tilsættes og suppen simrer ved svag varme 10-15 min. Smag til med salt og peber.
Kyllingbrysterne steges sprøde på pande i 1 spsk. olie til de er gennemstegte ca. 7 min. på hver side.
Bønnespirer samt skiver af champignon fordeles i fire dybe tallerkener. Kyllingbrysterne skæres i skiver og lægges ved. Suppen hældes over og der serveres straks.

Alle opskrifterne er til 4 personer



Hot citrussuppe med fersken og kylling



4 stk. Rose Poultry kyllingbrystfilet uden skind
1/2 dl soyasauce
5 dl kraftig fjerkræbouillon
4 dl friskpresset citrusjuice, f.eks. grape, appelsin og pomelo
2 stk. blodgrape, skrællen skæres af og fileterne tages ud med en skarp kniv
4 stk. appelsin, skrællen skæres af og fileterne tages ud med en skarp kniv
4 stk. ferskner, skæres i små tern
1 stk. rød chili, hakkes fint
2 spsk. finthakket purløg
2 fed hvidløg, rives fint el. knuses
1 spsk. vegetabilsk olie
Salt og peber, frisk fra kværn

Bouillon, chili, hvidløg og citrusjuice koges op og smages til med salt og peber.
Kyllingebrysterne skæres i grove tern steges i olie til de er gennemstegte ca. 10 min.
Soyasauce tilsættes og kyllingestykkerne vendes grundigt heri 1-2 min.
Kyllingestykker, grapefileter, appelsinfileter og fersken fordeles i fire dybe tallerkener.
Den varme suppe hældes ved og der drysses med purløg.
Serveres straks.



24 stk. Rose Poultry kyllingeinderfilet
1 dl soyasauce
300 g knoldselleri, skæres i grove stykker
3 stængler blegselleri, skæres i grove stykker
1 l kraftig fjerkræbouillon
300 g knoldselleri, skæres i meget små tern

2 stængler blegselleri, skæres i tynde skiver
1 spsk. fintsnittet persillestilk
1/2 tsk. fintrevet muskatnød
2 fed hvidløg, rives fint el. knuses
4 spsk. vegetabilsk olie
Salt og peber, frisk fra kværn

Grøn sellerisuppe

De groftskårne selleristykker sauteres i 2 spsk. olie 5-6 min. Bouillon samt muskat og hvidløg tilsættes. Lad suppen simre 45 min. og smag til med salt og peber. Selleristykkerne sigtes fra og kasseres. Kyllingeinderfileterne steges i hed olie på panden til de er gennemstegte, ca. 3 min. på hver side. Soya hældes ved og kyllingen vendes grundigt heri. Det fintskårne selleri samt persillestilk fordeles i 4 dybe tallerkener. Kyllingen lægges ved og den varme suppe hældes ved. Server straks.





Klar suppe med balsamicoglaceret kylling



8-12 stk. Rose Poultry kyllingeoverlår
1 dl rød balsamicoeddike
1 rødløg, skæres i grove stykker
5 dl kraftig fjerkræbouillon
5 dl kraftig grøntsagsbouillon
500 g cherrytomater, halveres
1 stk. citrongræs, snittes meget fint
1 spsk. fintrevet citronskal
1 spsk. fintsnittet løvstikke
2 stk. forårsløg, snittes fint
2 spsk. vegetabilsk olie
3 fed hvidløg, rives fint el. knuses
4-5 stk. laurbærblade
2-3 stilke frisk rosmarin, hakkes groft
Salt og peber, frisk fra kværn

Tomaterne vendes grundigt med citrongræs, citronskal, løvstikke, forårsløg, salt og peber. Trækker minimum 30 min.
Hvidløg, laurbær og rosmarin sautes i 1 spsk. olie 4-5 min. ved svag varme. Bouillonerne tilsættes og suppen koges op. Lad simre 20 min. og smag til med salt og peber. Suppen sigtes og holdes varm.
Overlårerne udbenes og skæres i grove stykker. Løg samt kylling steges i gryde ved middel varme. Balsamico tilsættes lidt efter lidt under stegningen og der krydres med salt og peber. Når kødet er gennemstegt fordeles det i fire dybe tallerkener. Tomaterne lægges ved og den varme suppe hældes over. Der serveres straks.





Tomatsuppe med gorgonzola og rosmarinsteget kylling



20 stk. Rose Poultry kyllingeinderfilet
2 stilke frisk rosmarin, hakkes groft
140 g tomatpure
2 dl kraftig fjerkræbouillon
10 stilke frisk timian
2-3 stk. laurbærblade
1 tsk. acaciehonning
2 stk. løg, hakkes groft
4 fed hvidløg, hakkes groft
1 spsk. fintsnittet citrongræs
200 g gorgonzola
2 spsk. fintrevet citronskal
2 spsk. vegetabilsk olie
7 dl vand fra hanen
Salt og peber, frisk fra kværn

Løg, hvidløg, laurbær og citrongræs sautes i 1 spsk. olie 5 min. Tomatpure, timian og honning tilsættes og der sautes yderligere 3 min. Bouillon og vand hældes ved og suppen simrer i ca. 45 min.
Kyllingefileterne vendes med rosmarin og steges i 1 spsk. olie til de er gennemstegte ca. 3 min. på hver side.
Gorgonzolaosten brækkes i mindre stykker og fordeles i fire dybe tallerkener. De varme kyllingefileter lægges ved.
Suppen sigtes og hældes over. Der drysses med revet citronskal og serveres straks.

Alle opskrifterne er til 4 personer

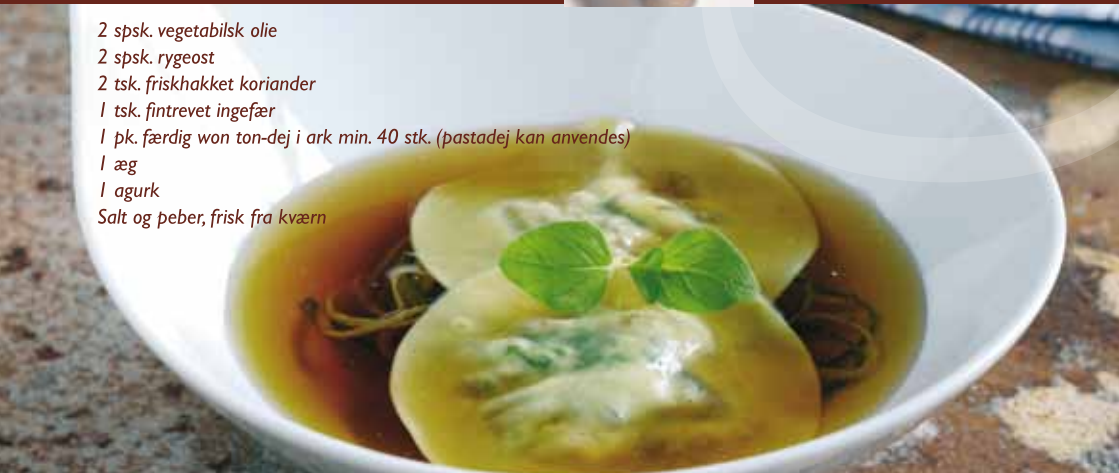


Won ton-suppe med kylling og friske agurker

1 stk. Rose Poultry hel fersk kylling
1/2 dl soyasauce
1 stk. løg, hakkes groft
5 fed hvidløg, hakkes groft
1-2 stk. kaffirlimeblade, kan udelades



2 spsk. vegetabilsk olie
2 spsk. rygeost
2 tsk. friskhakket koriander
1 tsk. fintrevet ingefær
1 pk. færdig won ton-dej i ark min. 40 stk. (pastadej kan anvendes)
1 æg
1 agurk
Salt og peber, frisk fra kværn



Bryst og lår skæres af kyllingen og skroget deles i mindre stykker.

Låret deles i overlår og underlår. Brystet halveres.

Kyllingestykker samt skrog vendes med soya-sauce og brunes i en forvarmet ovn ca. 20 min. ved 200°C.

Lårkødet pilles fra benene og findeles. Brystkødet brækkes i mindre stykker og det hele røres grundigt sammen med rygeost, koriander og ingefær. Massen smages til med salt og peber og sættes tilside.

Ben samt skrog dækkes med vand i en tykbundet gryde. Løg, limeblade og hvidløg lægges ved og gryden varmes langsomt op.

Lad "suppen" simre ved svag varme ca. 90 min.

Halvdelen af Won ton arkene lægges ud på et tørt underlæg og kyllingemassen forledes på arkene - i midten af hvert ark.

Kanterne pensles med sammenpisket æg og de resterende ark lægges over. Kanterne trykkes sammen og overskydende luft trykkes ud.

Stik evt. arkene ud med en rund småkageform.

Agurken skæres i tynde strimler og krydres med salt og peber.

Suppen sigtes og smages til med soya og evt. knust hvidløg. Tilsæt evt. bouillonterning hvis suppen skal være kraftigere. Fedtet skimmes af med en sauceske og suppen holdes varm.

De frisklavede won tons koges i rigelig letsaltet vand ca. 3 min.

De varme Won tons samt agurkestrimler fordeles i 4 dybe tallerkener. Suppen hældes ved og der serveres straks.



Pina Colada-suppe med kylling og koriander

Fra forsiden:

8-12 stk. Rose Poultry kyllingeunderlår
8 dl kokosmælk fra dåse
1 dl kraftig fjerkræbouillon
1 stk. løg, snittes fint
25 g fintrevet ingefær
150 g ananas i små tern
1 bndt. forårsløg, snittes i mindre stykker
1 stk. rød chili, befries for kerner og snittes fint
5-6 stilke frisk koriander, hakkes groft
1 spsk. vegetabilsk olie
Salt og peber, frisk fra kværn

Kyllingelårene krydres med salt og peber og steges i ovn til de er gennemstegte ca. 40 min. v. 200°C
Løg og ingefær sautes i olie 5-6 min.
Bouillonene tilsættes og koges ind til det halve. Kokosmælk, ananas, forårsløg, chili og koriander tilsættes og suppen koges op.
Smag til med salt og peber og server straks med de stegte kyllingelår.



ROSE Forbrugerpanel

Rose Poultry har etableret et Forbrugerpanel, som både skal give os mere forbrugerviden og være med til at teste nye kyllingeprodukter.
Du kan tilmelde dig Rose Forbrugerpanel ved at gå ind på vores hjemmeside: www.rosepoultry.dk.
Her kan du også finde yderligere inspiration til serveringsforslag med kylling.



ROSE

Rose Poultry A/S
Tlf. +45 99 95 95 95
www.rosepoultry.dk