

# **kokkens.fiske.center**

## **Mazalakylling med semulje**

**Vi har købt en kylling til kr. 25,-. Den røg i gryden og blev kogt en god times tid. Op med kalorius, suppen blev siet og kom i en ren gryde. Heri porrer, champignon og asparges. Samtidig hældes vand og semulje i en anden gryde. Begge bringes nu i kog. Vi piller den halve kylling mens gryderne kommer i kog. Kyllingestykkerne masseres med en god spsk. Mazala og lægges i suppen. Lidt salt og peber tilsættes. Og en dl. Fløde.**

**Efter 15 minutter tages semuljen af komfuret og hældes i en si. Drypper af mens vi jævner suppen til en lind sauce. Serveres med revet parmasan.**

**Der blev 4 portioner. Maden løb op i kr. 30,- eller kr. 7,50 pr. portion.**

**Den anden halve kylling blev pillet og lavet til kyllingesalat. Se mere om kyllingesalat under salater.**