

Sofias tomat- och kycklingsoppa

(1 portion)

100 g kycklingfilé (strimlad eller tärnad)

1 vitlöksklyfta

1 schalottenlök (alternativt vanlig lök)

2 bladselleristjälkar (kan utelämnas!)

1 tsk olivolja (kan utelämnas!)

1 lagerblad

1 tsk färsk hackad basilika (alt 1 tsk torkad)

1 tsk färsk hackad oregano (alt 1 tsk torkad)

1 kvist färsk timjan (alt 1 tsk torkad)

3 dl krossade tomater

havssalt

nymald peppar

råsocker (ca 3 msk till 500 g krossade tomater)

Koka kycklingbitarna ca 10 min i lättsaltat vatten.

Lägg vitlök, finhackad lök och fint hackad bladselleri i en uppvärmd kastrull och blanda med ett par msk vatten. Tillsätt olja och kryddor. Blanda i krossad tomat och låt sjuda 10 min.

Smaka av med salt, peppar och råsocker.

Servera med kyckling och grovt bröd.