



Zucchinisoppa med citronmarinerad kycklingfilé

(4 pers.)

8 gröna små zucchini

½ liten purjolök

8 dl grönsaksfond

1 dl vitt torrt vin

3 kycklingfiléer

1 citron

Salladsblad (efter säsong)

en bit purjolök

Citronolja

salt, socker, peppar

2 msk lättvispad tjock grädde

Zucchinisoppa

Dela zucchini på längden, gröpa ur kärnor, skär i mindre bitar. Skär purjon i mindre bitar. Koka grönsakerna i fonden och vinet tills de blir mjuka. Mixa soppan slät och smaka av med salt och peppar."Ringla" runt med grädden precis före servering.

Kycklingfilé

Putsa och torka filéerna. Riv skalet från citronen och blanda med salt, socker och peppar samt krydda filéerna med blandningen. Stek filéerna färdiga i panna och skär upp dem i portionsbitar. Blanda sallad och purjo och lägg upp på tallrik samt placera filéerna ovanpå. Droppa citronolja över samt servera på lämpligt sätt bredvid sopptallriken.