

Kanapoja- nuudlisupp

broileriliha

1,5 l puljongit

1 šalottsibul

3 porgandit

2 küuslauguküünt

5 cm tükk värsket ingverit

250 g nuudleid

1 punane tšillikaun

1 laimi mahl

1 sl sojakastet

roheline sibul

värsk korianter

Tükelda liha. Lase puljong keema tõusta. Koori ja tükelda sibul ja porgandid puljongisse. Riivi juurde küuslauguküüned ja ingver. Keeda puljongit 3-4 minutit. Lisa supile nuudlid ja peenestatud tšilli. Keeda mõni minut. Lisa broileritükid. Maitsesta laimimahla ja sojakastmega. Jaga supp taldrikutesse ja kaunista peenestatud rohelise sibula ja koriandriga.

"102 retsepti kirglikule kokkajale," lk 43