

## Kyllingsuppe m/ savoykål ristet skind

1 stk kylling	skind fra kylling
2 stilke bladselleri	hønsbryst
1 stk løg	overlår
4 fed hvidløg	1/4- 1/2 stk savoykål
1 kvist timian	alt efter størrelse
1 pore	
1 kvist rosmarin	
olie vand	
1 l hønsefond	
3 stk løg	
3 fed hvidløg	
2 spk mel	

Skær bryst og lår fra kyllingen, del låret tag overlår fra. Skær kyllingskrog og underlår i små stykker, brunes af i olie. Rens grønsagerne tilsættes sammen med timian og rosmarin, dækkes med vand koges op skummes af, koges i ca 3/4 time.  
Sigtes og stilles til side bruges til suppe.

Pil løgene og snittes fint, pil hvidløg og hakkes sautes af i olie til de er gyldne tilsæt melet vendes godt rundt kom 1 l hønsefond på koges ned, tilsæt den sigtet fond koges ned til der er ca 2 l.

Bryst og overlår sættes i et ildfast fad pensel med smør og krydderes med salt og peber sættes i ovnen ved 180g i ca 15 — 20 min, afkøles pil skindet af kyllingen skæres i tern ristet af på en pande til det er sprødt.

Pil kylling kødet i strimler og sæt det til side.

Skyl og snit kålen i mindre stykker tørres af i køkkenrulle.

Ved servering kog suppen op kom, kom kålen i og smag til med salt og peber.