

## Aspargessuppe med karrykylling

- 500 g [grønne asparges](#)
- 2 stk [løg](#)
- 1 tsk [smør](#) eller olie
- 2 dl tør [hvidvin](#)
- 8 dl [hønsbouillon](#)
- 2 dl [fløde](#) 9%
- 2 teske majsstivelse
- 1-2 teske citronsaft
- 2 spsk hakket [persille](#)
- 500 g kyllingebrystfilet
- 1-1½ spsk gul currypaste
- 1 spsk olie
- 2 spsk hakkede [peanuts](#)
- 12 stk spyd
- [salt](#) og peber

1. Bræk eller skær den træede ende af aspargesene.
2. Skær hovederne fra aspargesene og gem dem.
3. Skær stængerne i mindre stykker.
4. Hak løgene og svits dem kort i smør sammen med aspargesstykkerne i en gryde.
5. Tilsæt vin og bouillon og kog det sammen ca. 20 minutter.
6. Mix suppen jævn i en foodprocessor eller blender sammen med persillen.
7. Pres den herefter gennem en sigte.
8. Varm op igen.
9. Udrør majsstivelsen i fløden og rør det i.
10. Kom hovederne i suppen og kog dem med 3-4 minutter.
11. Smag til med citronsaft, salt og peber.
12. Skær kødet i 1 cm tykke skiver og vend dem i currypaste, olie og peanuts.
13. Stik dem på spyd.
14. Læg spyddene på bagepapir på en bageplade.
15. Krydr med salt.
16. Stil dem i ovnen ved 225 gr. i ca. 20 minutter.
17. Tjek at de er gennemstegt.