

## Catalansk sneglesuppe uden snegle

Ingredienser:

Peberfrugter

Løg

Tomater

Hvidløg efter temperament

Chili efter smag

Pølser

Kyllingebryst

Jeg har helt bevidst ikke skrevet mængde, da jeg mener, at det må være op til den enkelte og samtidig handler det jo også om, hvor mange man er til middag. Da det er en fyldig suppe plejer jeg at bruge ca. 1½ peberfrugt/person – ca. 150 g. løg/person og 2-3 tomater afhængig af størrelsen/igen pr. person. 1-2 pølser og ½ kyllingebryst – igen pr. person

Steg løg, det finthakkede hvidløg og peberfrugten i rigeligt olie - jeg benytter en rapsolie fra Bornholm tilsat masser af chili - <http://www.lehnsgaard.dk/rapsolie/krydderolie,-rapskimolie,-lehnsgaard,-bornholm,-koldpresset,-chili.aspx>

På denne måde ”sparer” jeg chilien i retten. Når løgene er blevet gyldne dækkes det hele med vand. Kun lige dækkes. Nu koges der ca. i 20 minutter ved svag varme. Tilsæt nu lidt hønsebouillon, tomaterne, pølser og det fintskårne kyllingebryst. Kog igen ved svag varme i 10 minutter.

Velbekomme.

PS. Pas på med chilien. Jeg havde sparet på den til vinsmagningen, men det var for ikke at ”ødelægge” smagsløgene. Da jeg fik den rigtige sneglesuppe var den noget stærkere end i går.