# Oppskrift på suppe og brød til 10-12 personer

## Mulligatawny – indisk kyllingsuppe

3 store løk

6 fedd hvitløk

4-6 ss karri

1-2 ss kardemomme

1-2 ss kanel

Ingrediensene freses sammen i olje

3 rød eller grønn paprika

3 gulrot

3 epler

6 stilker stangselleri

Kuttes i biter

1200 g kyllingkjøtt (enten revet kyllingkjøtt fra grilla kylling eller kyllingfilet i biter)

Alle ingredienser helles i gryta

Tilsett 3,6 liter hønsebuljong (6 buljongterninger røres ut i vannet)

Kokes til det er mørt. Ca 10-15 minutter.

Tilsett evt litt jevning av potetmel/mel og vann dersom du vil at suppa skal være tykkere. Jevningen kan tilsettes underveis i kokingen.

Smak, og kjenn om det trengs å tilsettes mer krydder.

Til slutt: tilsett 6 dl. matyoughurt uten koking.

Foccaciabrød

7 dl vann
1 pakke fersk gjær
1 dl olivenolje
1,5 ts salt
2 ts sukker (evt. 2 ts honning )
14-15 dl hvetemel (evt. kan man bytte ut halvparten av melet med sammalt rug for en sunnere versjon)
6 soltørkede tomater, i skiver
15 sorte oliven
Krydder:
Her kan du velge det du har eller blande:

1 ts rosmarin (tørket)

1 ts timian (tørket)
2 ts oregano (tørket)
Havsalt

1. Finn frem en stor bolle. Løs gjæren opp i lunkent vann og ha i olje, salt og sukker.
2. Bland deretter inn mel og elt deigen til den blir ganske grøtaktig.
3. Dekk til bollen og la den heve i 30-40 minutter.
4. Hakk i de soltørkede tomatene og olivene (ta ut steinene om du bruker oliven med stein) i små biter, og rør dem inn i deigen sammen med krydder:.
Da ser det omtrent slik ut:


5. Hell deigen over i en smurt langpanne (eller på bakepapir), og dra den utover til en firkant. Dekk til og la den etterheve i ca. 20 minutter.
6. Ha mel på fingeren og stikk små hull over hele deigen. Dryss deretter på **litt** havsalt.

7. Stek brødet på **nederste rille** på 200 grader i 30 minutter. Avkjøl på rist.