

# Kyllingverrine med grønnsaksterninger

## Ingredienser:

- 1 pose kremet suppe med kyllingsmak (ref. 560)
- dressing av olivenolje, sitron og urter etter smak (gressløk, hakket koriander, estragon, basilikum, dill) eller en annen lett dressing etter smak
- tomatteringer uten skall og frø
- agurkterninger
- stangselleri i terninger
- reddikterninger
- dampet squash



## Tilberedning:

Ha en liten skje olivenolje, sitron og urtedressing i bunnen av formene.

Tilbered suppen med 0,6–0,7 dl vann til en fyldig krem, og fyll formene med den.

Tilsett grønnsaksterninger etter smak.