

# Squashterrin med kylling

## Ingredienser

for 1 person:

- 1 pakke kremet suppe med kyllingsmak (ref. 560)
- 1 squash
- krydder (chili, spisskummen, safran)
- 4 g agar-agar
- salt
- pepper
- koriander



## Tilberedning:

Vask og riv squashen (behold skinnen på).

Ha squashen i en stekepanne og stek den i ca. 10 minutter. La den renne av og sett til side. Ta vare på kraften fra squashen og bruk den til å blande ut suppen og tilsett krydder etter smak. Hakk korianderen.

Tilsett agar-agar. La alt småkoke i 2 minutter.

Ha blandingen i en salatbolle og bland inn squashen. Smak til med salt og pepper.

Fordel blandingen i smurte ramekinformer og dekk til med plastfolie. Avkjøl i 2 timer. Hvelv terrinen ut av formene før servering.