



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tom Yum Goong - Thailandsk rejesuppe med limeblade og nudler

Æg

2 stk æg

Tom Yam Goong

125 g champignon
½ stk rød chili
½ stk løg
½ stk ingefær
1 fed hvidløg
1 stk tomat
1 spsk tomatpuré
1 spsk fiskesauce
2-3 stk limeblad
1 pose hønsebouillon
½ stk lime
½ tsk sukker ^b
6 dl vand ^b

Tilbehør

125 g nudler
½ pk koriander, frisk
170 g rejer

Det skal du selv have
olie ^b

^b basisvare

1. **Æg:** Kog æggene i en lille gryde i 7 min. Hæld vandet fra og skyl æggene i koldt vand.
2. **Tom yam goong forberedelse:** Skyl champignon og chili og skær i skiver. Pil løg og skær i både. Skræl og riv ingefær. Pil og pres hvidløg. Skyl tomat og skær i grove tern.
3. **Tom Yum Goong:** Varm neutral olie op i en stor gryde. Svits løg, ingefær, chili og hvidløg ca. 1 min. Tilsæt tomatpuré og svits yderligere ½ min. Tilføj fiskesauce, limeblade, sukker, bouillon og vand og lad suppen simre ca. 10 min. Kom champignon i og kog i 2 min. Tag gryden af varmen, bland tomat i og smag til med presset limesaft.
4. **Tilbehør:** Kog nudlerne efter anvisning på pakken. Skyl koriander og hak det groft. Hæld vandet fra rejerne. Pil og halvér æggene.
5. **Servering:** Servér Tom Yum Goong suppen med rejer og nudler i dybe tallerkener. Top med halve æg og koriander.