



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tom Yum Goong - Thailandsk rejesuppe med limeblade og nudler

Æg

2 stk æg

Tom Yam Goong

100 g champignoner

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 hønsbouillon

½ stk lime

½ tsk sukker ^b

6 dl vand ^b

Tilbehør

125 g nudler

½ pk koriander, frisk

175 g rejer (har været frosset)

Det skal du selv have

olie ^b

^b basisvare

- Æg:** Kog æggene i en lille gryde i 7 min. Hæld vandet fra og skyl æggene i koldt vand.
- 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.
- 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.
- Tilbehør:** Kog nudlerne efter anvisning på pakken. Skyl koriander og hak det groft. Hæld vandet fra rejerne. Pil og halvér æggene.
- Servert:** Servér Tom Yum Goong suppen med rejer og nudler i dybe tallerkener. Top med halve æg og koriander.