



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Asiatisk suppe med kylling, pak choy og koriander, servert med rustikke multibrød

## Asiatisk suppe

700 g asiatisk suppebase  
½ pakke srirachausaus  
1 stk pak choy  
1 stk gulrot

## Stekt kylling

200 g skivet kyllingfilet

## Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

## Tilbehør

1 bunt koriander  
1 stk lime

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2. **Asiatisk suppe:** Varm opp suppen i en stor kjele på middels høy varme under omrøring. Smak til med srirachausausen.

3. **Asiatisk suppe, fortsettelse:** Skyll og kutt pak choyen i skiver. Skrell og kutt gulroten i skiver. Ha gulroten i suppen, og la suppen småkoke på middels varme i 5–10 minutter. Tilsett pak choyen i suppen 3–4 minutter før servering.

4. **Stekt kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, eller til den har en jevn stekeskorpe. Smak til med salt og pepper, og ha kyllingen over i suppen.

5. **Rustikke multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.

6. **Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt limen i båter. Topp suppen med korianderen, og server limebåtene til retten.