



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tom kha gai-suppe med kylling, paprika, sitrongress og sopp, servert med ris og koriander

Ris

135 g jasminris

Tom kha gai-suppe

½–1 stk rødlok
1 stk gulrot
100 g aromasopp
½–1 stk rød paprika
1 stk sitrongress
320 g kyllinglårfilet
½ stk lime
½ pakke rød currypaste
1 pakke kokskrem
1 pakke hønsebuljong
5 dl vann ^B

Tilbehør

1 bunt koriander
½ stk lime

olje ^B

salt ^B

sukker ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered ris som anvist på pakken.
- 2. Tom kha gai-suppe, forberedelse:** Skrell og kutt rødløken og gulroten i skiver. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Rens og kutt paprikaen i skiver. Knus sitrongresset med den flate siden av en kniv. Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fett på, det smelter i pannen og gir god smak. Skyll limen, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern.
- 3. Tom kha gai-suppe:** Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Tilsett halvparten av currypasten, og stek det hele i 1 minutt til (se tips).
- 4. Tom kha gai-suppe, fortsettelse:** Tilsett kokskremen, buljongen og 5 dl vann, og kok opp. Smak til med resten av currypasten. Ha løken, gulroten, soppen, paprikaen og sitrongresset i suppen, og la det hele småkoke på lav varme i omtrent 5 minutter. Smak til med salt, sukker og skallet fra limen. Ta sitrongresset ut av suppen før servering.
- 5. Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt limen i båter. Server koriander og limebåtene til retten.



TIPS!

Vær forsiktig med currypasten dersom du ikke liker altfor sterk mat. Prøv deg frem, og tilsett litt etter litt, til du er fornøyd med smaken.