



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tom Yum suppe med marinerte reker, sopp, smilende egg og nudler

Marinerte reker og grønnsaker

100 g reker
 ½–1 pakke røkt chilimix
 ½ stk lime
 100 g sjampinjong
 ½ stk brokkoli

Buljong

1 stk gul løk
 1 bit ingefær
 1 stk hvitløksfedd
 1 stk rød chili
 1 pakke tomatpuré
 1 pakke grønnsaksbuljong
 1 pakke fiskebuljong
 1 stk kaffirlimeblader
 ½ stk lime
 ½–1 pakke chiliflak
 1 pose glutenfri soyasaus
 5 dl vann ^B

Smilende egg

2 stk egg

Eggnudler

125 g eggnudler

Servering

1 bunt koriander

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Marinerte reker og grønnsaker:** Skyll og tørk rekene, og legg dem over i en skål. Bland inn det røkte chilikrydderet (se tips), sammen med saften fra halvparten av limen, og litt salt og pepper. La rekene marinere mens resten av retten lages. Rens soppen for eventuelle jordrester og kutt dem i skiver. Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i tynne skiver.
- 2. Buljong:** Skrell og finhakk løken, ingefæren og hvitløksfeddet. Skyll og snitt chilien i to. Varm opp en stor gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Ha løken, ingefæren, hvitløken og chilien i kjelen sammen med tomatpuréen, og la det steke i omtrent 2 minutter. Tilsett buljongene, limebladene og 5 dl vann. Kok opp, og la suppen småkoke frem til servering. Ta ut limebladene og chilien (se tips). Smak til suppen med saften fra resten av limen, chiliflakene og soyasausen.
- 3. Smilende egg:** Kok opp vann i en kjele. Kok eggene i 7–8 minutter, da er de smilende. Hell av vannet, og avkjøl eggene i kaldt vann. Skrell eggene og del dem i to.
- 4. Eggnudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 5. Marinerte reker og grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen og brokkolien i omtrent 2 minutter, til de har fått litt farge. Skru av varmen og vend inn rekene.
- 6. Servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Fordel nudlene i skåler og topp med rekene og grønnsakene, eggene og korianderen. Hell suppen over.

TIPS!

Hvis du ønsker en mildere smak på retten, kan chilien droppes i suppen og i marinaden til rekene. Hvis du er glad i spice, kan du gjerne hakke chilien fra buljongen og servere den til suppen.