



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Tom Kha Gai - Cremet kokosuppe med kylling

## Forberedelse

½ stk rødløg  
 ½ stk ingefær  
 1 fed hvidløg  
 100 g champignoner  
 1 stk tomat  
 ½ stk rød chili  
 ½-1 stilk citrongræs  
 300 g kyllingeinderfilet

## Ris

135 g jasminris

## Tom Kha Gai

1 pose hønsebouillon  
 1½ pose kokoscreme  
 1 spsk fiskesauce  
 1 spsk sojasauce  
 1 stk lime  
 4 dl vand <sup>b</sup>  
 ¾ tsk sukker <sup>b</sup>

## Servering

½ pk koriander, frisk  
 lime  
 rød chili

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Forberedelse:** Pil løg og hak groft. Skræl ingefæren og skær i tynde skiver (se tip). Pil og pres hvidløg. Rens svampene for evt. jordrester. Skyl tomat og chili. Skær tomat og champignon i både og chili i tynde skiver (fjern kerner og frøvægge eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Kassér de hårde blade yderst på citrongræsset, knus det med fladen af knivbladet og del i to. Skær kyllingen i mundrette stykker.
- 2. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 3. Tom Kha Gai:** Varm lidt olie op til middelhøj varme i en stor gryde. Svits løg, ingefær, hvidløg, citrongræs og halvdelen af chili ca. 2 min. Tilsæt vand og bouillon, kog op og lad det småkoge i 5 min. Tilføj kokoscreme, fiskesauce, soja, sukker, champignon og kylling og lad det simre ca. 7 min. til kyllingen er gennemkogt.
- Skyl lime og riv skallen af halvdelen fint. Kom det i suppen sammen med tomat. Smag suppen til med saft fra den revede lime og salt før servering. Tag citrongræs stilkene op af suppen.
- 5. Servering:** Skyl og hak koriander groft. Skær resten af lime i både. Top suppen med chili og koriander og servér med limebåde ved siden af.



## TIPS!

Den nemmeste måde at skrælle ingefær på er at bruge en ske til at skrabe skallen af med.