



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tom ka gai - krämig soppa med kokosmjölk, kyckling och citrongräs

Tom kha gai

Rödlök 1 st
 Ingefära 1 bit
 Röd chili 1 st
 Champinjoner 100 g
 Tomat 1 st
 Citrongräs 1 st
 Kycklingfilé 300 g
 Vitlök 1 klyfta
 ● Vatten 4 dl
 Kycklingbuljong 1 påse
 Coconut cream 2 förp
 Fisksås 1 förp
 ● Socker ½ tsk
 Lime 1 st

Till servering

Jasminris 135 g
 Koriander 20 g
 Röd chili
 Lime

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse tom kha gai:** Skala och klyfta rödlök. Skala och skär ingefära i tunna skivor. Skär röd chili i tunna skivor. Kvarta champinjoner och tomat. Krossa roten på citrongräs med baksidan av kniven. Dela sedan citrongräset på mitten. Skär kycklingfilé i mindre bitar.
3. **Tom kha gai:** Hetta upp lite olja i en rymlig kastrull eller stekgryta. Fräs citrongräs, rödlök, ingefära, pressad vitlök och hälften av den röda chillin (resten används vid servering) ca 2 min.
4. Tillsätt vatten och kycklingbuljong. Koka upp och låt sjuda ca 5 min. Tillsätt coconut cream, fisksås, socker, champinjoner och kyckling. Låt allt sjuda ytterligare ca 7 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
5. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ner tomat och limeskal i soppan och smaka av med pressad saft från halva limen.
6. Klyfta resten av den använda limen och plocka ut citrongräsbitarna från soppan. Servera tom kha gai med jasminris och limeklyfta. Toppa med koriander och chili.