



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tom Yum suppe med marinerede rejer, svampe og smilende æg

Det skal du bruge

175 g rejer (har været frosset)
½ pose røget chili
½ stk lime
100 g champignoner
1 stk broccoli
½ stk løg
1 fed hvidløg
½ stk ingefær
½ stk jalapeño, frisk
1 pose tomatpuré
½ pose grøntsagsbouillon
1 spsk fiskesauce
1 stk limeblad
½ tsk chiliflager
1 spsk sojasauce
2 stk æg
125 g nudler
½ pk koriander, frisk

Det skal du selv have

olie ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Marinade:** Skyl og tør rejerne og læg dem i en skål. Bland med røget chili (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), saften fra halvdelen af limen og lidt peber. Lad rejerne marinere mens resten af retten laves.
- 2. Grøntsager:** Rens champignonerne for eventuelle jordrester og skær dem i skiver. Del broccoli i små buketter, skræl og skær stilken i tynde skiver.
- 3. Tom Yum suppe:** Pil og hak løg og hvidløg fint. Skræl og riv ingefær. Skyl og halvér chili på langs (fjern kerner og frøvægge eller reducér mængden, hvis det ikke skal være så stærkt). Varm lidt olie op til middelhøj varme i en stor gryde. Kom løg, ingefær, hvidløg og chili i sammen med tomatpuré og lad det stege i ca. 2 min. Tilsæt bouillon, fiskesauce, limeblad og 4 dl vand. Kog op og lad suppen småkoge frem til servering. Tag limeblad og chili op. Smag suppen til med saften fra resten af limen, chiliflager og soja.
- 4. Smilende æg:** Kom æggene i kogende vand og kog 7-8 min. så æggene er smilende. Hæld vandet fra og afkøl i koldt vand. Pil æggene og del dem i to på langs.
- 5. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 6. Marinerede rejer med grøntsager:** Varm lidt olie op til høj varme på en stor stegepande. Steg svampe og broccoli i ca. 2 min. til de har fået lidt farve. Sluk for varmen og vend rejerne i.
- 7. Servering:** Skyl og hak koriander groft. Fordel nudlerne i portionsskåle og top med rejer, grøntsager og æg og et drys koriander. Hæld suppen over og servér.



Vil du gerne have det ekstra stærkt kan du istedet hakke chilien og komme det i suppen.