



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Thai-suppe med kylling og naanbrød

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

300 (420)* g kyllingeinderfilet
1 pose ingefær/hvidløg/chili i olie
1 stilk citrongræs
1 pose kokoscreme
½ pose hønsebouillon
3 stk gulerødder
1 bundt forårsløg
½ stk lime
2 stk naanbrød
4 dl vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Skær kyllingen i mindre stykker. Varm en gryde op med ingefær/hvidløg/chili i olie og steg kyllingen i gryden til det har fået farve på alle sider.
2. Fjern de yderste hårde blade af citrongræs og halvér den. Kom citrongræs, kokoscreme, bouillon og vand i gryden til kyllingen og kog op. Skræl imens gulerødderne og skær i tynde skiver. Kom dem i gryden og lad det småsimre i 12-14 min. Spæd evt. op med lidt mere vand, hvis suppen bliver for tyk.
3. Skyl forårsløg og skær i skiver på skrå. Kom forårsløg i suppen og smag til med salt, peber og limesaft. Fjern citrongræs stænglerne.
4. Lun evt. brødene på en brødrister, inden de serveres til suppen.



TIPS!

TIP: Frisk basilikum skal opbevares udenfor køleskabet, da det ikke tåler kulde.