



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tom Yum - Thaiändsk soppa med limeblad, citrongräs, ägg och räkor

Limemarinerade räkor

Lime 1 st
Räkor, (300g) 1 förp

Buljong

Champinjoner 100 g
Ingefära 1 bit
Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Citrongräs 1 st
Grön chili ½-1 st
Tomatpuré ½ förp
Fisksås 1 förp
Limeblad 1 förp
● Vatten 5 dl
Lime

Till servering

Ägg 2 st
Broccoli 1 st
Nudlar ½ förp
Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Olja, Vatten

- 1. Limemarinerade räkor:** Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Häll av räkor och lägg i en skål. Blanda räkorna med limeskal och pressad saft från halva limen. Låt dra tills servering.
- 2. Krämigt ägg:** Koka upp vatten i en kastrull. Lägg i äggen och låt koka ca 7 min. Spola i kallt vatten. Skala och dela i två delar.
- 3. Förberedelser:** Skiva champinjoner. Skala och skiva ingefära. Finhacka gul lök och vitlök. Skär grön chili i skivor. Skär broccoli i små buketter och skiva stammen tunt. Krossa roten på citrongräs, använd exempelvis baksidan av kniven.
- 4. Buljong:** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta och stek lök, vitlök, ingefära, chili och tomatpuré i ca 2 min. Tillsätt champinjoner, vatten, fiskksås, citrongräs och limeblad. Låt koka upp och sjud tills servering.
- 5. Till servering:** Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen. Lägg i den skurna broccolin och låt koka med de sista 2 minuterna.
- 6. Buljong:** Ta upp citrongräs och limeblad från buljongen. Smaka av med pressad saft från den använda limen.
- 7. Fördela nudlar och broccoli i skålar. Häll på buljongen med svamp. Toppa med ägg, koriander och marinerade räkor. Servera direkt!**