



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Thaisuppe med lyrfilet, gulrot, pak choy og nystekt brød

## Thaisuppe

700 g thaisuppe  
1 stk pak choy  
2 stk gulrøtter  
325 g lyrfilet

## Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Thaisuppe:** Hell suppen over i en kjele, og kok opp på middels høy varme under omrøring.
3. **Thaisuppe, fortsettelse:** Skyll pak choyen, og skrell gulrøttene. Kutt grønnsakene i strimler. Skjær fisken i terninger, og krydre den med litt salt. Ha fisken og grønnsakene i suppen, og la det hele småkoke i 3–4 minutter.
4. **Rustikke multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
5. God middag!



## TIPS!

Topp gjerne suppen med litt koriander eller frisk hakket rød chili for ekstra smak!