



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thaisuppe med strimlet kylling og pak choy

Thaisuppe

1 stk pak choy
1 stk gulrot
300 g skivet kyllingfilet
700 g thaisuppe

Tilbehør

1 pakke kjerneblanding
1 stk lime
1 bunt koriander

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Thaisuppe:** Skyll pak choyen, og skrell gulroten. Kutt grønnsakene i strimler. Skjær kyllingen i strimler. Hell suppen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
- 2. Thaisuppe, fortsettelse:** Ha gulrotstrimlene i suppen, og la dem småkoke i 5–10 minutter. Rør inn pak choyen 3–4 minutter før servering. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter på hver side, til den er gyllen. Krydre med salt og pepper. Ha kyllingen over i suppen.
- 3. Tilbehør:** Tørk av stekepannen, og varm den opp igjen til middels høy varme. Rist kjerneblandingen i 1–2 minutter, til den er gyllen. Skyll og del limen i båter. Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Server kjerneblandingen, limebåtene og korianderen til suppen.



TIPS!

Wokk gjerne grønnsakene litt før du blander dem inn i suppen.