



Bildet kan avvike fra oppskriften.

Thaisuppe med soya- og ingefærstekt kyllingkjøttdeig, borlottibønner og friske grønnsaker

Thaisuppe

700 g thaisuppe

Friske grønnsaker

1 stk rødløk

1 stk gulrot

200 g hodekål

Soya- og ingefærstekt kyllingkjøttdeig

1 pakke borlottibønner

150 g kyllingkjøttdeig

1 pakke soya- og ingefærsaus

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Thaisuppe:** Hell suppen over i en kjele og kok opp på middels varme under omrøring.
- 2. Friske grønnsaker:** Skrell rødløken og gulroten. Kutt løken og kålen i strimler og gulroten i skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme og ha i litt olje. Stek grønnsakene i 2 minutter, og krydre med salt og pepper. Ha de stekte grønnsaken over i en skål, og hold varmt til servering.
- 3. Soya- og ingefærstekt kyllingkjøttdeig:** Hell laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp stekepannen fra punkt 2 til høy varme og ha i litt olje. Stek kyllingkjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Vend inn soya- og ingefærsaus og bønnene og gi et raskt oppkok. Krydre med salt og pepper.
- 4. God middag!**



TIPS!

Kutt rødløken i tynne ringer og mariner den i eddik og litt salt. Topp suppen med løken ved servering. La gjerne grønnsakene koke med i suppen i et par minutter.