



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tom Kha Gai - kremet kokossuppe med kylling

Tom Kha Gai

1 stk sjalottløk
 1 bit ingefær
 100 g sjampinjong
 1 stk tomat
 ½ stk chili
 1 stk sitrongress
 1 pakke hønsebuljong
 2 pakker kokoskrem
 1 stk kaffirlimeblader
 ½ stk lime
 350 g utbenet kyllinglår u/skinn
 5 dl vann ^B
 ½ ss sukker ^B
 1 ss soyasaus ^B

Jasminris

135 g jasminris

Til servering

½ stk rød chili
 ½ stk lime
 ½ bunt koriander

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Tom Kha Gai: Skrell og kutt sjalottløken i grove biter. Skrell ingefæren og kutt den i tynne skiver (se tips). Børst av eventuelle jordrester på soppen. Skyll tomaten og chilien. Kutt tomaten og soppen i båter, og finhakk halve chilien. Ta av det ytterste laget på sitrongresset. Knus det lett med baksiden av kniven, og del det i to. Del kyllingen i munnstore biter.

2. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

3. Tom Kha Gai, fortsettelse: Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, ingefæren, chilien og sitrongresset i 1 minutt. Tilsett 5 dl vann og hønsebuljongen, og la suppen småkoke i 5 minutter. Ha i kokoskremen, limebladene, ½ ss sukker, 1 ss soyasaus, soppen, tomaten og kyllingen, og la det trekke i 5–6 minutter til, eller til kyllingen er gjennomkokt. Skyll og finriv skallet (kun det grønne) på limen. Smak til suppen med litt av limeskallet, salt, og saften fra halve limen før servering.

4. Til servering: Kutt resten av chilien i tynne skiver, og kutt resten av limen i båter. Skyll og grovhakk korianderen. Topp suppen med chilien og korianderen, og server limebåtene ved siden av.

TIPS!

Den enkleste måten å skrelle ingefæren på er å bruke en skje til å skrape av skallet.