



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk suppe med kylling, pak choy og koriander, servert med rustikke multibrød

Asiatisk suppe

700 g asiatisk
suppebase
½ pakke srirachausaus
1 stk pak choy
1 stk gulrot

Stekt kylling

200 g skivet kyllingfilet

Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

Tilbehør

1 bunt koriander
1 stk lime

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
- 2 **Asiatisk suppe:** Varm opp suppen i en stor kjele på middels høy varme under omrøring. Smak til med srirachausausen.
- 3 **Asiatisk suppe, fortsettelse:** Skyll og kutt pak choyen i skiver. Skrell og kutt gulroten i skiver. Ha gulroten i suppen, og la suppen småkoke på middels varme i 5–10 minutter. Tilsett pak choyen i suppen 3–4 minutter før servering.
- 4 **Stekt kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, eller til den har en jevn stekeskorpe. Smak til med salt og pepper, og hakyllingen over i suppen.
- 5 **Rustikke multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 6 **Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt limen i båter. Topp suppen med korianderen, og server limebåtene til retten.