



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling- og kokosuppe med rød currypaste, fullkornsrís og koriander

Fullkornsrís

135 g fullkornsrís

Thailandsk kylling- og kokosuppe

2 stk gulrøtter
1 stk sjalottløk
200 g sjampinjong
3 stk kaffirlimeblader
300 g skivet kyllingfilet
1 pakke hønsebuljong
1 pakke maisstivelse
½–1 pakke rød currypaste
1 pakke kokoskrem
½ stk lime
1 pose glutenfri soyasaus
7 dl vann ^B
½ ss olje ^B
½ ts sukker ^B

Tilbehør

1 bunt koriander
½ stk lime

^B Basisvare

Roedeporsjon

Suppe: 450 g Ris: 100 g
Energiinnhold: ca. 370 kcal

1. **Fullkornsrís:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Thailandsk kylling- og kokosuppe:** Skrell og kutt gulrøttene og sjalottløken i skiver. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Skyll kaffirlimebladene. Skjær kyllingen i mindre biter. Bland ut hønsebuljongen og maisstivelsen i 7 dl vann.

3. **Thailandsk kylling- og kokosuppe, fortsettelse:** Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Tilsett halvparten av currypasten, og stek videre i 1 minutt. Ha i kokoskrem og buljongvannet, og kok opp. Ha løken, gulrøttene, soppen og kaffirlimebladene i suppen, og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter. Skyll limen, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern. Smak til med resten av currypasten, soyasausen, ½ ts sukker og limeskallet. Ta kaffirlimebladene ut av suppen før servering.

4. **Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen, og kutt limen i båter. Server korianderen og limebåtene til retten.



TIPS!

Behold fettete på kyllingen, det smelter i kjelen og gir god smak til suppen.