



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Tom kha gai på Bjärekyckling - krämig soppa med kokosmjölk, kyckling och citrongräs

### Tom kha gai

Rödlök 1 st  
Ingefära 1 bit  
Röd chili 1 st  
Champinjoner 125 g  
Tomat 1 st  
Citrongräs 1 st  
Kycklinglårfile 300 g  
Vitlök 1 klyfta  
● Vatten 4 dl  
Kycklingbuljong 1 påse  
Coconut cream 2 förp  
Fisksås 1 förp  
● Socker ½ tsk  
Lime 1 st

### Till servering

Jasminris 135 g  
Koriander 20 g  
Röd chili  
Lime

### Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Tom kha gai:** Klyfta rödlök. Skala ingefära tunt. Skiva ingefära och röd chili tunt. Kvarta champinjoner och tomat. Krossa roten på citrongräs med baksidan av kniven. Dela sedan citrongräset på mitten. Skär kycklinglårfile i mindre bitar.
3. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig kastrull eller stekgryta. Fräs citrongräs, lök, ingefära, pressad vitlök och hälften av chilin (resten används vid servering) ca 2 min.
4. Tillsätt vatten och kycklingbuljong. Koka upp och låt sjuda ca 5 min. Tillsätt coconut cream, fiskksås, socker, champinjoner och kyckling. Låt allt sjuda ytterligare ca 7 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
5. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ner tomat och limeskal i soppan och smaka av med pressad saft från halva limen.
6. Klyfta resten av limen och plocka ut citrongräsbitarna från soppan. Servera tom kha gai med jasminris och limeklyfta. Toppa med koriander och chili.