



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tom Kha Gai - Cremet kokossuppe med kylling

Forberedelse

½ stk rødløg
½ stk ingefær
75 g champignoner
1 stk tomat
¼-½ stk rød chili
1 stilk citrongræs
2 stk kyllingelårsteaks

Ris

135 g basmatiris

Tom Kha Gai

4 dl kokosmælk
1 pose hønsebouillon
1 spsk sojasauce
½ stk lime
½ spsk sukker ^b

Servering

½ stk lime
½-1 pk koriander, frisk
½ stk rød chili

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Pil løg og hak groft. Skræl ingefæren og skær i tynde skiver (se tips). Rens svampene for evt. jordrester. Skyl tomat og chili. Skær tomat og champignon i både og hak halvdelen af chilien fint (fjern kerner og frøvægge eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Kassér de hårde blade yderst på citrongræsset, knus det med fladen af knivbladet og del i to. Fjern skindet på kyllingelårene og del kødet i mundrette stykker.
- 2. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 3. Tom Kha Gai:** Varm lidt olie op til middelhøj varme i en stor gryde. Svits løg, ingefær, citrongræs og chili i 1 min. Tilsæt kokosmælk, bouillon og kyllingen og lad suppen småkoge i 5 min. Skyl lime og riv skallen af halvdelen fint. Tilføj limeskal, ½ spsk sukker, soja, champignon og tomat og lad det simre i 5 min. til eller til kyllingen er gennemkogt. Smag suppen til med saft fra den revede lime og salt før servering.
- 4. Servering:** Skær resten af chilien i tynde skiver og resten af limen i både. Skyl og hak korianderen groft. Top suppen med chili og koriander og servér med limebåde ved siden af.



TIPS!

Den nemmeste måde at skrælle ingefær på er at bruge en ske til at skrabe skallen af med.