



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Tom kha gai-suppe med kylling, paprika, sitrongress og sopp, servert med jasminris og koriander

Ris

135 g jasminris

Tom kha gai-suppe

½–1 stk rødlok
1 stk gulrot
100 g aromasopp
½–1 stk rød paprika
1 stk sitrongress
320 g kyllinglårfilet
½ stk lime
½ pakke rød currypaste
1 pakke kokoskrem
1 pakke hønsebuljong
🏠 5 dl vann

Tilbehør

1 bunt koriander
½ stk lime

🏠 olje
🏠 salt
🏠 sukker

- 1 Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Tom kha gai-suppe, forberedelse:** Skrell og kutt rødløken og gulroten i skiver. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Rens og kutt paprikaen i skiver. Knus sitrongresset med den flate siden av en kniv. Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettete på, det smelter i pannen og gir god smak. Skyll limen, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern.
- 3 Tom kha gai-suppe:** 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 det hele i 1 minutt til (se tips).
- 4 Tom kha gai-suppe, fortsettelse:** Tilsett kokoskremen, buljongen og 5 dl vann, og kok opp. Smak til med resten av currypasten. Ha løken, gulroten, soppen, paprikaen og sitrongresset i suppen, og la det hele småkoke på lav varme i omtrent 5 minutter. Smak til med salt, sukker og skallet fra limen. Ta sitrongresset ut av suppen før servering.
- 5 Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt limen i båter. Server koriander og limebåtene til retten.

Tips fra kokken: Vær forsiktig med currypasten dersom du ikke liker altfor sterk mat. Prøv deg frem, og tilsett litt etter litt, til du er fornøyd med smaken.