



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Tom Kha Gai - Cremet kokossuppe med kylling

Det skal du bruge

½ stk rødløg
½ stk ingefær
75 g champignoner
1 stk tomat
¼+¼ stk rød chili
½-1 stilk citrongræs
2 stk kyllingelårsteaks
135 g basmatiris
4 dl kokosmælk
1 pose hønsebouillon
½+½ stk lime
1 spsk sojasauce
½ pakke koriander, frisk

Du skal selv have:

Olie, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 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 koriander 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.

Allergener

Soja

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	4.159 kJ / 994 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	57,2 g
heraf mættede fedtsyrer	41,9 g
Kulhydrat	72,8 g
heraf sukkerarter	11,6 g
Protein	47,0 g
Salt	2,5 g
Kostfibre	3,2 g