



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING



# Tom Yum Goong - Thailandsk rejesuppe med limeblade og nudler

## Det skal du bruge

2 stk æg  
125 g champignoner  
½ stk rød chili  
½ stk løg  
½ stk ingefær  
1 fed hvidløg  
1 stk tomat  
1 spsk tomatpuré  
1 spsk fiskesauce  
2-3 stk limeblad  
½ tsk sukker  
1 pose hønsebouillon  
6 dl vand  
½ stk lime  
125 g nudler  
½ pakke koriander, frisk  
170 g rejer

## Du skal selv have:

Olie, Sukker, Vand

## Fremgangsmåde

- 1** **Æg:** Kog æggene i en lille gryde i 7 min. Hæld vandet fra og skyl æggene i koldt vand.
- 2** **Tom yam goong forberedelse:** Skyl champignon og chili og skær i skiver. Pil løg og skær i både. Skræl og riv ingefær. Pil og pres hvidløg. Skyl tomat og skær i grove tern.
- 3** **Tom Yum Goong:** Varm neutral olie op i en stor gryde. Svits løg, ingefær, chili og hvidløg ca. 1 min. Tilsæt tomatpuré og svits yderligere ½ min. Tilføj fiskesauce, limeblade, sukker, bouillon og vand og lad suppen simre ca. 10 min. Kom champignon i og kog i 2 min. Tag gryden af varmen, bland tomat i og smag til med presset limesaft.
- 4** **Tilbehør:** Kog nudlerne efter anvisning på pakken. Skyl koriander og hak det groft. Hæld vandet fra rejerne. Pil og halvér æggene.
- 5** **Servering:** Servér Tom Yum Goong suppen med rejer og nudler i dybe tallerkener. Top med halve æg og koriander.

## Allergener

Æg, Fisk, Gluten, Hvede, Krebsdyr

## 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: 1.827 kj / 437 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 7,7 g  
heraf mættede fedtsyrer 2,1 g

Kulhydrat 58,6 g  
heraf sukkerarter 7,9 g

Protein 33,3 g

Salt 5,7 g

Kostfibre 3,8 g