



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Tom yam goong - Thailändsk räksoppa med limeblad, nudlar och koriander

### Tom yam goong

Champinjoner 125 g  
 Gul lök 1 st  
 Röd chili ½ - 1 st  
 Tomat 1 st  
 ● Olja 1 msk  
 Vitlök 2 klyftor  
 Tomatpuré 1 msk  
 Malen ingefära 1 tsk  
 ● Vatten 6 dl  
 Fisksås 1 förp  
 Limeblad ca 10 st  
 ● Socker 1 tsk  
 Lime 1 st

### Till servering

Ägg 2 st  
 Risnudlar ½ förp  
 Koriander 20 g  
 Räkor 1 förp

### Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

1. Koka upp vatten i en liten kastrull. Lägg ner ägg och koka 7 min. Häll av och spola kallt.
2. **Förberedelser:** Skiva champinjoner och klyfta gul lök. Skiva röd chili och skär tomat i grova bitar.
3. **Tom yam goong:** Hetta upp olja i en rymlig kastrull eller stekgryta. Fräs lök, chili och pressad vitlök ca ½ min. Tillsätt tomatpuré och malen ingefära, fräs ytterligare ½ min. Tillsätt vatten, fisksås, limeblad och socker. Låt soppan sjuda ca 10 min. Tillsätt champinjoner och koka 2 min. Dra kastrullen från värmen. Blanda ner tomat och smaka av med pressad limesaft.
4. Koka nudlar enligt angivelse på förpackningen.
5. Skala och halvera ägget. Grovhacka koriander och häll av räkorna. Servera nudlar, räkor och soppa i djupa tallrikar. Toppa med ägghalva och koriander.