

Thaisuppe med Kylling & Kokosmælk

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
400 g	Kyllingestrimler
1 ds	Kokosmælk
300 g	Nudler
4 tsk	Ingefær
1 stk	Lime
6 stk	Limeblade
1 stk	Chili
200 g	Champignoner
6 stk	Forårsløg
200 g	Cherrytomater
1 bdt	Koriander
2 stk	Høsebouillonterninger
1 tsk	Rød karrypasta

	DET SKAL DU SELV HAVE
	Sukker
	Salt & Peber
12 dl	Vand (dl.)
	Olie
1	

Tilberedning:

Rens champignoner og skær dem i grove stykker. Halvér chilien og fjern kernerne. (Gem dem til senere) Skræl ingefæret og hak det fint. Koriander inkl stængler hakkes fint.

Svits karry pastaen i lidt olie i en stor gryde i et par minutter.

Tilsæt champignoner og svits dem i et par minutter. Tilsæt herefter vand, bouillonterning, limeblade, chili, ingefær samt halvdelen af korianderen.

Lad suppen simre i ca. 5 minutter. Tilsæt herefter kylling, kokosmælk og lad den simre 5 minutter mere. Snit forårsløg i grove stykker. Vask og halvér cherrytomater. Tilsæt dem suppen sammen med saften fra lime. Smag til med salt og sukker. Tilsæt evt. chilikerner for en stærkere suppe.

Kog nudlerne i letsaltet vand i ca. 5 minutter. Hæld vandet fra. Servér thai suppen med nudler og drys koriander over.

NB du kan ikke spise limebladene :-)