



Oppskrift

Asiatisk kyllingsuppe



Suppe er et godt middagstips og metter lenge med kylling! Prøv denne oppskriften på kremet asiatisk suppe med kylling.

1

Slik gjør du

Del hver kyllingfilet i 3-4 store biter og hakk løk. Sett til side.

Finhakk den nederste delen av sitrongresset, hvitløk og skrelt ingefær og mos til en pasta, enten i en liten blender eller morter.

2

Stek gurkemeie, sitrongress, løk og kylling

Varm opp olje i en kjele eller dyp panne på middels varme. Fres hakket løk, sitrongress-pastaen og gurkemeie under omrøring i ca. 5 minutter. Tilsett kylling og rør godt. Stek videre i et par minutter.

3

Ha i resten og kok opp

Ha i buljong, limeblader og resten av sitrongresset delt i store biter. Kok opp og la det putre i 8-10 minutter eller til kyllingen er gjennomkokt.

TIPS! Vil du gjøre det enda enklere kan du kjøpe ferdigsteckt kylling, rive opp kjøttet og ha det i helt på slutten av koketiden.

4

Server

Ta ut kyllingkjøttet og avkjøl litt, slik at du kan rive det i biter med hendene. Ha kjøttet tilbake i kjelen sammen med limesaft og kokosmelk. Smak til med salt og ev. mer lime. Kok opp og server med et dryss av hakket vårløk og koriander.

TIPS! Får du ikke tak i sitrongress og limeblader, kan du erstatte det med 1-2 ss grønn currypaste. Dette tilsetter du samtidig med kyllingen.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	4 stk
Gul løk	1 stk
Sitrongress	1 stilk
Finrevet ingefær	2 cm
Hvitløksfedd	3 stk
Olivenolje	1 pk
Kokosmelk	4 dl
Salt	0,5 ts
Gurkemeie	1 ts
Kyllingbuljong	1,2 l (vannet ut)
Limeblader	4 stk
Lime	0,5 stk
Kokosmelk	4 dl
Salt	
Koriander	1 bunt
Vårløk	3 stk

Allergener