



Oppskrift

Kyllingsuppe med rød curry



En varmende kyllingsuppe med rød curry. For de som liker litt sting!

1

Slik gjør du

Del kylling i biter, paprika i korte strimler og finhakk løk og hvitløk. Varm opp en gryte eller kjele med olje på middels varme. Fres kyllingbitene i 2-3 minutter, eller til de har fått farge. Sett til side.

2

Stek grønnsaker og rør inn curry

Ha løk, hvitløk og paprika i samme gryte og la det surre i 3-4 minutter, til løken er blank og myk. Rør inn curry og finrevet ingefær og la det surre et par minutter til.

3

Kok opp

Hell i buljong og kokosmelk. Kok opp og la det småkoke i 8-10 minutter. Tilsett nudlene og kok videre til de begynner å bli ferdige. Ha i kyllingbitene de siste minuttene. Smak til med limesaft, salt og pepper.

4

Server

Server rykende varm med hakket vårløk og koriander. Vel bekomme, Hilsen
PRIOR.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	4 stk
Paprika	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Gul løk	1 stk
Risnudler	100 g
Nøytral olje	1 ts
Currypaste	1 pk
Finrevet ingefær	2 ss
Kyllingbuljong	1,2 l (vannet ut)
Kokosmelk	4 dl
Lime	1 stk

Allergener