



Oppskrift

Thaisuppe med kyllinglårfilet og lime



Suppe med fantastiske asiatiske smaker!

1

Slik gjør du

Finskjær vårløk og sukkererter. Bruk en ostehøvel eller mandolin og skjær strimler på langs av gulrot og stangselleri. Ha alle grønnsakene i en bolle med iskaldt vann. Dette vil gjøre dem ekstra sprøe.

2

Stek og kok opp

Varm olje i en stor gryte. Skjær kyllingen i tynne skiver og surr skivene i oljen til kjøttet får litt farge. Del løk i tynne biter. Ha i løk, kokosmelk og hønsebuljong. La det koke opp og senk varmen.

3

Server

Rist sesamfrø i en tørr panne. Vask lime og ta av skallet med en rasp. Skrell ingefær og rasp den grovt. Ha limeskall, ingefær og saften av limen i suppen. Server med sesamfrø, grønnsaker og frisk koriander på toppen.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Lårfilet 600g Enh

Ingredienser

Du trenger

Prior kylling lårfilet	4-6 stk
Vårløk	4 stilker
Sukkererter	1 pkg
Gulrøtter	2 stk
Stangselleri	4 stilker
Olivenolje	2 ss
Gul løk	1 stk
Kokosmelk	2 bokser
Kyllingbuljong	2 terningers
Sesamfrø	2 dl
Limesaft	3 stk
Frisk Ingefær, finhakket	5 cm
Koriander	1 stk

Allergener

- Selleri