



Oppskrift

Asiatisk kyllingsuppe



Asiatisk kyllingsuppe med masse smak

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.

Vil du gjøre det enda enklere kan du kjøpe ferdigstekt 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.

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

Server med vårløk og koriander. Vel bekomme, hilsen PRIOR.

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