

Tom Kha suppe



Smakfull og lett syrlig kyllingsuppe laget av kokosmelk, sjampinjonger og tomat. Smaksatt med sitrongress, lime, galanga og koriander i ekte thailandsk ånd. Hopp over kyllingen for å få et vegetaralternativ.

Ingrediensliste 4 porsjoner

Tom Kha Soup Mix 1 pose

Coconut Milk 400 ml

Vann 4 dl

Kyllingfilét i terninger 300 g

Tomater 4 stk skiver

Sjampignonger i skiver 10 stk

Tilberedningsinstruksjoner

- 1.** Bland Tom Kha soupmix, kokosmelk og vann i en kaserolle. La det koke opp.
- 2.** Tilsett kyllingfilét og la det koke til kyllingen er gjennomkakt (ca. 2-3 minutter).
- 3.** Tilsett tomat og sjampinjonger og la suppen koke opp.
- 4.** Pynt med fersk, hakket koriander før servering.