

Thai kokos-lime suppe

250 g	kyllingebryst eller wok strimler af skinkeinderlår
3 stk	forårsløg
$\frac{1}{2}$ spsk.	olie
3 dl	bouillon
1 ds	kokosmælk light
$\frac{1}{2}$ tsk.	gurkemeje
1 stk	lime (saften) eller $\frac{1}{2}$ citron
1 tsk.	sukker
$2\frac{1}{2}$ dl	ærter, fine frosne
1 tsk.	sambal oelek
1 spsk.	soja
2 dl	ris

Steg (eller kog) kødet i lidt olie med salt og peber.

Skær forårsløgene i tynde skiver. Den grønne del gemmes lidt, den hvide del svitses i olie i en gryde. Tilsæt bouillon, kokosmælk, gurkemeje, limesaft og sukker. Kog op og lad suppen koge ved svag varme et par min. Kom kødet i og kog suppen op igen. Smag til med sambal oelek, sojasauce, salt og peber. Ærterne og det grønne af forårsløgene kommer i til sidst og suppen er klar til servering.

Serveres med ris og godt brød!!



Tips : Suppen kan krydres med frisk revet ingefær og hvidløg 😊

Velbekomme!!!