

inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

2 port

Kyckling, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

THAISOPPA

Ingredienser

1 burk kokosmjölk
1 burk röd curry grytbas
1 dl risnudlar *(Eller servera med ris)*
2 st kycklingfile
$^1/_2$ st purjolök
koriander *(Färsk från kruka)*
1 burk bambuskott

Gör så här

Strimla och bryn kycklingen i en wok eller en djup stekpanna. Häll över grytbasen och kokosmjölken. Koka tills kycklingen är klar ca 10 min. Bryt sönder nudlarna och låt koka med i 2-3 min. Strimla purjolöken och lägg ner i soppan tillsammans med bambuskotten.

Häll upp i skålar och strö över koriander.
Man kan även servera med ris, hoppa då över nudlarna.