

Av: Susanna Tunberg

- ▮ 2 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

bild saknas

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.