

- ▮ 3 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

TOM KA GAI

Ingredienser ▮

1 pkt thaisoppa (*Keldas Thai soppa*)
1 burk kokosmjölk
1 dl mjölk, mellan
(*Om man vill ha tunnare*)
3 st kycklingfilé
1 st lök, gul
100 g champinjon
(*mängd efter eget val*)

Gör så här ▮

Skär kycklingfiléerna i små bitar. Lägg ner alla ingredienserna i en kastrull (förutom champinjonerna). Koka kycklingen tills den är genomkokt, dela svampen och häll i soppan, låt det småputtra en stund.

Lägg i tomatklyftor i en tallrik, häll soppan över. Lägg upp ris på en tallrik bredvid och ta ris på skeden och sen doppa i soppan så man får lite av båda.