

inköpslistan.se

Av: Maria Broman

- 3 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat

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.