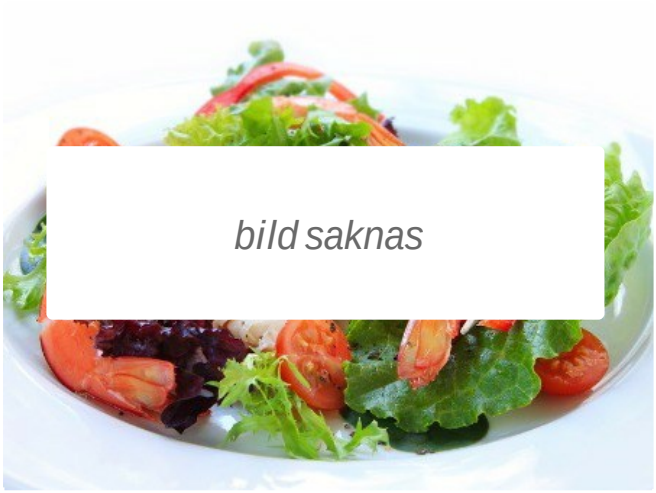


inköpslistan.se

Av: Henrik Hägglund

4 port

Skaldjur, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

TOM YUM SOPPA

Ingredienser

10 dl vatten
1 påse tom yum pasta
(finns i asiatiska butiker)
1 stjälk citrongräs
1 st limeblad
1 st chili, röd
1 klyfta vitlök
200 g champinjon
200 g räkor, skalade *(gärna stora)*
4 st salladslök
(eller en bit purjolök)
1 msk soja *(ljus)*
1 tsk fisksås
koriander

Gör så här

Lös upp Tom Yum-pastan i vattnet i en kastrull och koka upp.
Krossa citrongräset och hacka skär det i mindre bitar.
Tillsätt citrongräs och limeblad i soppan.
Skär chili, vitlök och champinjoner i skivor, tillsätt i soppan och sjud på låg värme en kort stund.
Skär salladslök på snedden i halvcentimeterbreda bitar.
Tillsätt räkor och salladslök.
Smaka av med soya och fisksås.
Toppa med några stjälkar koriander.