



Oppskrift

Kyllingsuppe med nudler, curry og kokkos



Hva med en frisk og spicy kyllingsuppe til middag? Denne er kremet og metter lenge med kylling og nudler

1

Slik gjør du

Tilbered nudlene som beskrevet på pakken. Rens og del brokkolien i jevne buketter (skrell stilken og la den få være med). Rens og kutt vårløken i tynne ringer og finsnitt rødløken.

Fres ingefær og hvitløk i litt olje i en tykkbunnet kasserolle. La det frese et minutt under omrøring.

2

Ha i kyllingen og fres videre i et par minutter (tilsett litt mer olje hvis nødvendig). Hell i kraft/buljong og kokosmelk. Kok opp og la de småkoke i 5 minutter, eller til kyllingen nesten er gjennomkokt. Tilsett brokkolien og halvparten av vårløken og løken, og la det småkoke et par små minutter til.

3

Smak suppen til med fiskesaus, sukker, lime og salt. Fordel nudlene i passende suppeskåler. Øs over varm suppe og dryss over resten av løken, vårløk og urter.

TIPS! Topp suppen med litt chiliolje for ekstra sting. Fiskesaus/fishsauce kan erstattes med en god klype salt eller soyasaus.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Biter 600g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	500 g
Finrevet ingefær	1 ss
Hvitløksfedd	2 stk
Nudler	250 g
Brokkoli	2 dl
Vårløk	4 stk
Rødløk	1 stk (liten)
Currypaste	2 ss (avhengig av styrke)
Kokosmelk	4 dl (1 boks)
Kraft (ev. vann med buljongterninger)	5 dl
Olivenolje	til steking
Salt & Pepper	
Koriander	

Allergener

- Gluten
- Egg