



Oppskrift

## Asiatisk kyllingsuppe



Suppe er et godt middagstips og metter lenge med kylling! Denne suppen er kremet og mye smak. Prøv denne asiatiske kyllingsuppen.

1

Slik gjør du

Del hver kyllingfilet i 3-4 store biter og hakk løk. Sett til side.

Finhakk den nederste delen av sitrongresset, hvitløk og skrelt ingefær og mos til en pasta, enten i en liten blender eller morter.

**2**

## **Stek gurkemeie, sitrongress, løk og kylling**

Varm opp olje i en kjele eller dyp panne på middels varme. Fres hakket løk, sitrongress-pastaen og gurkemeie under omrøring i ca. 5 minutter. Tilsett kylling og rør godt. Stek videre i et par minutter.

**3**

## **Ha i resten og kok opp**

Ha i buljong, limeblader og resten av sitrongresset delt i store biter. Kok opp og la det putre i 8-10 minutter eller til kyllingen er gjennomkokt.

Vil du gjøre det enda enklere kan du kjøpe ferdigstekt kylling, rive opp kjøttet og ha det i helt på slutten av koketiden.

**4**

## **Server**

Ta ut kyllingkjøttet og avkjøl litt, slik at du kan rive det i biter med hendene. Ha kjøttet tilbake i kjelen sammen med limesaft og kokosmelk. Smak til med salt og ev. mer lime. Kok opp og server med et dryss av hakket vårløk og koriander.

Får du ikke tak i sitrongress og limeblader, kan du erstatte det med 1-2 ss grønn currypaste. Dette tilsetter du samtidig med kyllingen.

Server med vårløk og koriander. Vel bekomme, hilsen PRIOR.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 650g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR Kyllingfilet 4 stk

Gul løk 1 stk

Sitrongress 1 stilk

Finrevet ingefær 2 cm

Hvitløksfedd 3 stk

Olivenolje 1 pk

Kokosmelk 4 dl

Salt 0,5 ts

Gurkemeie 1 ts

Kyllingbuljong 1,2 l (vannet ut)

Limeblader 4 stk

Lime 0,5 stk

Kokosmelk 4 dl

Salt

Koriander 1 bunt

Vårløk 3 stk

Allergener