

KYLLINGSUPPE MED KOKOSMELK



Ingredienser:

4dl. kokosmelk
4dl. vann
1 kyllingbuljong
1 rød chili
4 vårløk
2 gulrøtter
2ss. soyasaus
2ss. presset lime
2 kyllingfileter
4ss. koriander

Slik gjør du:

1: Skyll og skrell gulrøttene. Deles i tynne strimler
2: Del vårløkene i tynne ringer
3: Del chilien på langs. Fjern frøene. Del den opp i tynne halvsirkler
4: Del kyllingen i strimler
5: Kok opp vann med smuldret kyllingbuljong. Tilsett kokosmelk.
6: Tilsett grønnsakene, soyasaus, presset lime og kylling
7: La suppen småkoke i ca. 5 min.
8: Tilsett oppkuttet koriander