

# Thaisuppe

Opskrift til 6-8 personer

Thaisuppe med kylling og masser af grønt. Sauce består af karry, rød karrypaste, revet ingefær, fiskesauce, soya og kokosmælk. Jeg har kommet nudler i min, men den kan også sagtens laves uden.

Forberedelsestid

20 min.

Tilberedelsestid

20 min.

Samlet tid

40 min.

## Ingredienser

### Ingredienser

- 3 store gulerødder
- 1 løg (jeg brugte skalotte)
- 1 porre
- 3 fed hvidløg
- 1 peberfrugt (gul eller rød)
- 2-3 cm. frisk ingefær
- 1 dåse bambusskud (120 g. i drænet vægt)
- 400 g. kyllingebryst (inderfilet)
- 8 dl. vand
- 2 dåser kokosmælk (800 ml.)
- 4 små tsk. rød karrypaste
- 4 spsk. karry (ikke for stærk karry)
- 4 spsk. soyasauce
- 4 spsk. fiskesauce
- 4 spsk. kokussukker (eller brun farin eller rørsukker, men det er dog sødere end kokossukker)
- evt. nudler, hvis du synes (det plejer jeg)

## Sådan gør du

- Du kan snitte alle grønsagerne groft eller fint, det er op til dig hvordan du ønsker din suppe. Jeg kom gulerod, løg, hvidløg og ingefær i en minihakker – så det blev meget fint hakket. Peberfrugt og porre lod jeg være grovere, så der var større stykker i suppen.
- Skær (eller klip, jeg bruger altid en saks) kyllingen i små bidder hvis du bruger kyllingebryst og ikke inderfilet og kom lidt olie i en wok og svits karrypaste og karry af. Vend nu kyllingen heri til det er let brunet af
- Læg kyllingen til side og smid lidt mere olie på panden og svits nu alle grønsagerne af. Når de er blevet bløde, kommes kyllingen tilbage i wokken.
- Tilføj kokosmælk, soya, fiskesauce, vand og kokossukker og lad suppen simre i 20 minutters tid

- gerne under låg hvis din wok har det
- Hvis du gerne vil have nudler i, tilsættes de til sidst og simrer videre yderligt 5 minutter under låg