

Thaisuppe med laks

Opskrift til 6-8 personer

Ingredienser

- 3 spsk. olie
- 1 spsk. rød karry pasta
- 1 spsk. sambal oelek
- 2 spsk. soya
- 2 spsk. fiskesauce
- 1 løg
- 2 gulerødder
- 1 lime (saften)
- 4 cm frisk ingefær
- 1 striml citrongræs
- 1 peberfrugt
- 4 spsk. rørsukker
- 8 dl vand
- 1/4 liter piskefløde (evt. mere hvis du synes den er for stærk)
- evt. en laksesteak i hver portion

Forslag til toppings

- friske krydderurter
- frisk chili
- bønnespirer
- evt. ristede kikærter (blot ristet i olie på en pande og drysset med salt)

Sådan gør du

1. Kom olien i en wok og rist den røde karrypasta og sambal oelek lidt af
2. Hak løg og gulerod småt, og peberfrugt i lidt større stykker
3. Skræl ingefæren og riv denne. Bank smagen lidt ud af citrongræsset og hak også denne fint
4. Kom nu alle grøntsagerne ned i wokken og vend det godt rundt
5. Pres limesaft hen over samt soya og fiskesauce
6. Kom kokossukker og vand ved og skru lidt ned. Lad suppen stå og simre i et kvarters tid ved middel varme
7. Imens kan du riste laksen på en pande eller i ovnen, til den netop lige er bagt
8. Hvis du ønsker kikærter på toppen, kan du komme disse på en pande med olie og riste dem til de er gyldne. Drys dem med en smule salt
9. Ellers skal der fløde i suppen, lad den blive helt varm og server med laksen, de ristede kikærter og evt. friske bønnespirer, krydderurter og chili