

Vietnamesisk suppe

Opskrift til 6 personer

Ingredienser

Chilisate

- 1 spsk. sesamfrø
- 3 røde chilier (40 g)
- 15 g ingefær uden skald (ca 3*2 cm)
- 1 stængel citrongræs
- 1 skalotteløg
- olie til stegning
- 1 stor spsk. tomatpuré
- 2 spsk. soya
- 1 spsk. rørsukker
- 1 dl olie

Suppe

- 400 g kyllingebryst
- 2 fed hvidløg
- 1 skalotteløg
- 30 g ingefær
- 3 stængler citrongræs
- 2 spsk. olie til stegning
- 1 spsk. karry
- 2 spsk. af denne chilisate
- 1 dåse hakket tomat
- 4 dl vand
- 2 spsk. fiskesauce
- 1 dåse kokosmælk
- 1 kg sød kartoffel
- 1 aubergine
- frisk koriander til pynt

Sådan gør du

Chilisate:

1. Rist sesam af på en tør pande, til det har taget farve. Tag dem af panden og kom lidt olie på den. Hvis du har en morter, kan du knuse dine sesam for at få ekstra smag ud af dem. Ellers bare brug dem hele
2. Hak chili, ingefær, citrongræs og løg fint og svits det hele af på panden med olie, først ved høj varme i 1 minuts tid, og derefter 4 minutter ekstra ved svag varme. Psst. Jeg banker altid på citrongræsset inden jeg skærer det, det gør at man får smagen bedre ud af den.
3. Kom nu sesam tilbage til blandingen på panden sammen med tomatpuré, soya og rørsukker. Lad det simre ved svag varme i 5 minutter mere.
4. Hæld derefter det hele på et glas sammen med det sidste olie og opbevar på køl.

Suppe:

1. Start med at skære dine kyllingebryst i små stykker og svits dem af et par minutter i lidt olie på en pande, bare så de får lidt stegeskorpe, de må stadig gerne være rå inden i. Tag det fra igen.
2. Hak løg, hvidløg, ingefær og citrongræs fint (igen, bank på den iden brug) – og steg det i lidt olie i 5 minutters tid.
3. Tilsæt karry, chilisate, hakket tomat, vand, fiskesauce og kyllingestykkerne. Lad det simre i 10 minutters tid.
4. Imens klargøres sød kartoffel og aubergine, det skal rengøres og skæres i store tern
5. Varm en dyb pande med olie og steg grøntsagerne af her i til de er gyldne (ca. de her 10 minutter)
6. Hæld grøntsagerne og kokosmælk i suppen og giv den 5 minutter mere.
7. Top med frisk koriander og evt. et skud salt, peber og tørret chili