

Lynrask thaïsuppe!

Jeg er veldig glad i Tom kha Gai. Dette er altså ikke en thailandsk kjekkas jeg har møtt, men en kokosmelkbasert og supergod suppe. Det jeg **ikke** er så glad i på en hektisk hverdag, er kompliserte middager som tar lang tid å lage. Mange av oppskriftene på slike supper har en ingrediensliste lang som en kald høst og tar motet fra meg fordi jeg ikke har lyst til å skaffe hverken sitrongress eller limeblader. Men denne varianten er rask og inneholder kun varer du får kjøpt på Kiwi.



Tom kha gai for dummies:

(Nok til to voksne og to barn. Spesielt hvis barna helst vil ha mest ris og lite suppe;)

400 gram kyllingfilet, strimlet

2 ss olivenolje

4-6 sjampinjonger, først delt i to og så i skiver

1 rød paprika, strimlet

4 vårløk, skivet

2 tomater, skivet

1 ss rød currypasta

4 dl kyllingkraft, evt vann og 0,5 buljongterning

2 bokser kokosmelk

2 ss soyasaus

2 ss fiskesaus (du finner det på flaske i butikken sammen med woksauser osv)

0,5 lime, saften

1 neve hakket koriander

Salt, pepper og sukker til å smake til

Ris eller nudler til servering, hvis ønskelig

Fin frem en tykkbunnet kjele og ha i olje . Varm opp og ha i

halvparten av vårløken og soppen. Stek litt før du tilsetter kylling og currypasta. Fres et par minutter. Ha i kokosmelk og kraft og kok opp. La småkoke i ca 5 minutter før du har i paprikaen. Kok 2 minutter før du har i soya, lime, fiskesaus, tomat, vårløk og koriander. Smak til med salt, pepper og sukker, evt litt mer lime.

