Lynrask thaisuppe!

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.