

Oppskrift

Tom yam suppe med kalkun og nudler



1

Kok opp buljong med, limeblad, ingefær, sitrongress og chili. Trekk over svak varme i 20 minutter.

2

Tilsett nudler og kalkun.

3

Vask og rens sjalottløk, vårløk og sopp. Skjær vårløk og sjalottløk i skiver og riv soppen og tilsett. La trekke i 10 minutter.

4

Smak til med soyasaus og litt fish sauce. Dryss over finhakket koriander ved servering.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet m/Skinn 3xca 1,8kg Fr Pk



Ingredienser

Kyllingbuljong	1 liter
Prior Kalkunfilet	300 g
Limeblad	1 stk
Sjalottløk	4 stk
Sitrongress	2 stk
Rød Chili	2 stk
Frisk Ingefær, finhakket	30 g
Sopp	80 g
Vårløk	4 stk
Koriander	2 ss
Fish sauce	2 ss
Soyasaus	3 ss
Nudler	100 g