

Oppskrift

Asiatisk currysuppe med Livèchekylling



1

Krydre kyllingen med salt og pepper og stek på begge sider i smør i en panne til akkurat gjennomstekt. La hvile i 5 minutter og riv eller del i biter.

2

Finhakk sitrongress, hvitløk, grønn chili og limeblader og stek i olje i en gryte i 2 minutter. Rør inn fiskesaus og soyasaus, samt currypaste. Fres i 1 minutt til.

3

Ha i kraft og kokosmelk og la koke 5 minutter. Skjær lime i båter, skjær vårløk og chili i tynne ringer og grovhakk koriander. Server suppen varm med chili, koriander, vårløk og limebåter.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



Liveche Kyllingfilet m/Sk 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Livèche kyllingfilet	4 stk
Salt og pepper	
Sitrongress	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Grønn chili	1 stk
Limeblader	2 stk
Solsikkeolje	2 ss
Fiskesaus	1 ss
Soyasaus	1 ss
Grønn currypaste	2 ss
Høsekraft	3 dl
Kremet kokosmelk	800 g
Til servering	
Frisk koriander	1 bunt
Vårløk	2 stilker
Rød chili	1 stk
Lime	2 stk