

Oppskrift

Klar asiatisk fiskesuppe med lakseterninger



1

Bland sammen lakseterninger og sweet chili saus. Sett dette til side.

2

Kok opp kyllingkraft, soya, fish sauce, ingefær, chili, sitrongress og sukker.

La dette småkoke i ca 15 minutter.

3

Sil av, og kok opp igjen. Tilsett hakket gulrot, vårløk, agurk og koriander.

4

La dette trekke til gulrøttene er møre, tilsett så fisken og trekk til denne er kokt ferdig, ca 1 minutt. Smak til suppa.

Ingredienser

Sweet chili saus	4 ss
Laksefilet i terninger	700 g
Kyllingkraft	2 liter
Fish sauce	1,5 dl
Soyasaus	6 ss
Frisk ingefær, revet	2 ss

Chili	0,5 stk
Sitrongress	0,5 stk
Agurk	100 g
Vårløk	100 g
Sukker	3 ss
Gulrot	200 g
Koriander, hakket	3 ss