

Oppskrift

## Asiatisk kyllingsuppe



1

Hakk løken og sett til side. Finhakk den nederste delen av sitrongresset, hvitløk og skrelt ingefær og mos til en pasta, enten i en liten blender eller morter.

2

Varm opp olje i en kjele eller dyp panne på middels varme. Fres hakket løk, sitrongress-pastaen og gurkemeie under omrøring i ca. 5 minutter. Tilsett kylling og rør godt. Stek videre i et par minutter.

3

Ha i buljong, limeblader og resten av sitrongresset delt i store biter. Kok opp og la det putre i 8-10 minutter eller til kyllingen er gjennomkokt.

4

Ta ut kyllingkjøttet og avkjøl litt, slik at du kan rive det i biter med hendene. Ha kjøttet tilbake i kjelen sammen med limesaft og kokosmelk. Smak til med salt og ev. mer lime. Kok opp og server med et dryss av hakket vårløk og koriander.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Striml Singelfr 5kg Fr Enh



# Ingredienser

Prior Kyllingfilet strimlet	600 g
Løk	1 stk
Sitrongress	1 stilk
Ingefær, finrevet	2 cm
Hvitløksfedd	3 stk
Olivenolje	
Salt	0,5 ts
Gurkemeie	1 ts
Kyllingbuljong	1,2 liter
Limeblader	4 stk
Lime	0,5 stk
Kokosmelk	4 dl
Salt	
Koriander	1 bunt
Vårløk	3 stk