

Oppskrift

Kyllingsuppe med rød curry



1

Del paprika i korte strimler og finhakk løk og hvitløk. Varm opp en gryte eller kjele med olje på middels varme. Fres kyllingstrimlene i 2-3 minutter, eller til de har fått farge. Sett til side.

2

Ha løk, hvitløk og paprika i samme gryte og la det surre i 3-4 minutter, til løken er blank og myk. Rør inn curry og finrevet ingefær og la det surre et par minutter til.

3

Hell i buljong og kokosmelk. Kok opp og la det småkoke i 8-10 minutter. Tilsett nudlene og kok videre til de begynner å bli ferdige. Ha i kyllingbitene de siste minuttene. Smak til med limesaft, salt og pepper.

4

Server rykende varm med hakket vårløk og koriander.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Striml Singelfr 5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Kyllingfilet strimlet	400 g
Paprika	1 stk
Løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Nøytral olje	2 ss
Rød currypasta	4 ss
Fersk ingefær, revet	1 ss
Kyllingbuljong	12 dl
Kokosmelk	4 dl
Risnudler	100 g
Lime	1 stk
Til servering	
Vårløk	2 stk
Frisk koriander	