

Oppskrift

## Hawaii - Chicken long rice (Kyllingsuppe)



**Chicken long rice:** Kyllingsuppe med glassnudler (av mungbønnemel, som heter long rice på Hawaii), smaksatt med masse ingefær. Dette er svært vanlig hverdagsmat på Hawaii.

1. Skrell ingefær og hvitløkfedd og knus dem med en kniv. Legg i en kasserolle med kyllingkraft, kok opp og la fosskoke i 5 minutter.

2. Skjær kyllingfilet i strimler og stek i olje til gjennomvarm. Skjær soppen i skiver og stek til brunet.

3. Fjern ingefær og hvitløk fra kraften, og øs av eventuelt fett som flyter på overflaten. Ha i nudler og sma kok til de er gjennomsiktige, omtrent 5 minutter.

4. Skjær va rløk i tynne skiver og ha i kraften sammen med sopp og kylling. Kok videre omtrent 2 minutter, til nudlene har trukket til seg mesteparten av kraften. Server gjerne med sukkerertspirer.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 5kg Enh Fr



## Ingredienser

Ingefær 3 cm

Hvitløksfedd 2 stk

Kyllingkraft 1,5 liter

Prior Kyllingfilet	400 g
Salt	1 ts
Sopp	150 g
Glassnudler	120 g
Vårløk	6 stk

Sukkerertspirer til pynt