

KYLLINGSUPPE MED KOKOSMELK



Ingredienser:

1 { 4dl. kokosmelk
4dl. vann
2 { 1 kyllingbuljong
1 rød chili
4 vårløk
3 { 2 gulrøtter
2ss. soyasaus
2ss. presset lime
4 { 2 kyllingfileter
4ss. koriander

Slik gjør du:

- 1: Skyll og skrell gulrøttene. Deles i tynne strimler
- 2: Del vårløkene i tynne ringer
- 3: Del chilien på langs. Fjern frøene. Del den opp i tynne halvsirkler
- 4: Del kyllingen i strimler
- 5: Kok opp vann med smuldret kyllingbuljong. Tilsett kokosmelk.
- 6: Tilsett grønnsakene, soyasaus, presset lime og kylling
- 7: La suppen småkoke i ca. 5 min.
- 8: Tilsett oppkuttet koriander