

Tom Kha Gai, kokossuppe med kylling

Mandag 24. februar 2014

Ingredienser

½ l. vand
4 kafir lime blade
1 stilk lemongræs fintsnittet
12 tynde skiver galanga rod
400 g kyllingefilet i tynde skiver
1 [Kokosmælk på dåse](#)
2 spsk. [Kokoscreme](#)
100 g champignon halveret
3 spsk. Vietnamesisk fishsauce
3 spsk. Limesaft
1 spsk. [Coconut palm sugar](#)
En håndfuld cherrytomater halveret
Chili efter behov
Koriander og frisk chili til at pynte med

Fremgangsmåde.

Kyllingefiletten skæres i tynde skiver.

Steges kort på en pande eller i en wok.

Vandet tilsat, kyllingebouillion, kafir blade, galanga og lemongræs.

Koges op, lad suppen simre i 10 min inden kylling, kokosmælk og kokoscreme tilsættes.

Lad suppen koge op og tilsæt champignon, limesaft, fishsauce og kokosukker. Lad suppen simre uden låg i 10 min.

Jævn evt. med lidt saucejævner.

Tilsæt halve cherrytomater og suppen er klar til servering.

Pynt med chili og koriander og eventuelt chiliolie.