

### Tom Kha Gai

Vår egen smarriga kycklingsoppa på thai-vis. (PS. Kyckling heter gai på thailändska. DS.)



#### Ingredienser, 4 portioner

- ½ grillad kyckling
- 1 morot
- 1 purjolök
- 1 msk vetemjöl
- 4 dl vatten
- 2 hönsbuljongtärningar
- 5 dl Kelda kokos
- 1 tsk rivna färsk ingefära
- ca 1 tsk sambal oelek
- rivet skal och pressad saft av ½ lime

#### Gör så här

Ta bort skinn och ben på kycklingen. Skär den i strimlor. Skala och skiva moroten tunt. Skiva purjolöken tunt. Vispa ut mjölet i vattnet i en kastrull. Låt det koka upp.

Tillsätt buljongtärningar, kokosmjölk och ingefära. Lägg i kyckling och morot. Låt soppan koka ca 3 minuter. Lägg i purjolöken.

Smaksätt med sambal

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	235 kcal
Protein	17 g
Kolhydrat	16 g
Fett	12 g

---

---

---

---

---

---

---