

Tom Kah Gai med kyllingfilet

Tom Kah Gai er en meget god og smakfull kyllingsuppe fra Thailand. Oppskriften gir 4 porsjoner

Ingredienser:

- 3 stk kyllingfilet
- 8 dl kyllingkraft
- 100 g frisk ingefær
- 1 båt hvitløk
- 1 stk sitrongress
- 2 ss fiskesaus (asiatisk)
- saft og skall av 1 stk lime
- 3,5 dl lett kokosmelk

Fremgangsmåte:

- Finhakk ingefær, hvitløk og sitrongress.
- Kok opp kyllingkraften og legg i finkuttet ingefær, hvitløk og sitrongress. La det småkoke i 3 minutter.
- Skjær kyllingfiletene i biter og ha dem i kraften. Kok videre i 2 minutter og tilsett resten av ingrediensene.
Trekk til side og sjekk at kyllingen er ferdig kokt.

Serveres med kokt fullkornsrís, alternativt grovt brød eller grove rundstykker.



Oppskrift fra bramat.no Bilde fra matbilder.no