



**OK THAI AS**  
**ASIATISKE DAGLIGVARER**

# Tom Ka Gai

6 porsjoner

Bruk siden av knivbladet og knus/klem sitrongress og ingefær. Kutt sitrongresset i 4. Kok opp sitrongress, ingefær, bergamot/Kaffir blader og kyllingbuljongen i en stor gryte. Reduser varmen og la det putre til smaken er godt blandet (8-10 min.)

Sil kyllingbuljongen, og kast sitrongress, ingefær og bergamot/Kaffir bladene.

(Om en ønsker kan en bruke ferdig Tom Ka paste, i stedet for og gjøre som beskrevet ovenfor)

Tilsett kyllingen om kok opp. Reduser varmen, tilsett sopp og la det putre til kyllingen er gjennom kokt og soppen er myk. (20-25 min) Sjekk med jevne mellomrom.

Bland i kokosmelk, fiskesaus og sukker.

Server i suppeskål. Og topp med chilli olje, korriander og lime båter.



## Dette trenger du:

*Ingefær. Fjern skallet.*  
*10 bergamot/Kaffir blader*  
*6 kopper kyllingbuljong*  
*700 gr kylling*  
*200-250 gr. Shiitake el. østersopp*  
*400 ml kokosmelk*  
*2 ss. fiskesaus*  
*1 ss. sukker*  
*2 sitrongress (Fjern ytterlaget)*  
*Chilli olje*  
*Lime*  
*Frisk korriander*

## Handleliste OK THAI.

- Ingefær
- Bergamot blader
- Kyllingbuljong
- Shiitake/Østerssopp
- Fiskesaus
- Kokosmelk
- Sukker
- Sitrongress
- Korriander
- Lime
- Chilli olje