



OK THAI AS
ASIATISKE DAGLIGVARER

Tom Yum Goong

Suppe med scampi

Kutt 3-5 skiver av galangal roten og 3-5 skiver av sitron gress.

Kutt 5 bergamot/Kefir blader i 4 biter.

Legg dette i en gryte.

Om en ønsker kan en tilsette kuttet eller knust fersk chilli. Mengden chilli økes etter eget ønske.

Tilsett 500 ml vann, og start koking.

Når vannet koker, tilsett en halv kopp med scampi, og fortsett kokingen.

Når suppen når kokepunktet igjen, tilsett 1 spiseskje med Tom yum paste. Rør godt til tom yum pasten er oppløst.

Tilsett en 1/3 kopp med kuttet sopp.

Krydre suppen med fiskesaus og sukker. Smak deg frem.

Tilsett oppkuttet koriander, og skru av varmen.

Tilslutt tilsett litt lime/sitron juice. Smak deg frem.



Dette trenger du:

*500 ml vann
Galangal rot
Bergamot blader
Sitron gress
Fersk chilli
Fiskesaus
Scampi
Sopp
Sukker
Tom Yum paste
Koriander
Lime/Sitron juice*

Ønsker du suppen litt mer fyldig, erstatter du noe av vannet med kokosmelk.

Handleliste OK THAI.

- Galangal rot
- Bergamot blader
- Sitron gress
- Fersk chilli
- Fiske saus
- Sopp
- Sukker
- Tom Yum paste
- Koriander
- Lime/Sitron juice