

Thailändsk Kycklingsoppa (4 port)

Ingredienser

250 g	kycklingfilé, finstrimlad
2	hackade vitlöksklyftor
1	grön chili, finhackad
4 tsk	finhackad färsk ingefära
1 tsk	curry (gärna extra stark)
1 tsk	socker
1 lit	buljong
8	skivade champinjoner
1	lime (saften)
1/2	skivad purjolök

- Fräs vitlök, chili och ingefära i lite olja i ett par minuter.
- Tillsätt strimlad kycklingfilé, curry och socker och låt allt fräsa i ytterligare 5 min.
- Häll i buljongen och tillsätt champinjonerna och låt allt få ett uppkok.
- Smaka av med limesaft och ev lite svartpeppar.
- Purjolöken tillsätter du strax före serveringen.

