

## Thaisoppa med räkor (4 port)

400 g	skalade räkor
1 lit	hönsbuljong
1 liten	chili, finhackad
2	vitlösklyftor, finhackade
2 cm	ingefära, finhackad
150 g	champinjoner, i bitar
10 cm	purjolök
2 msk	pressad citron
2 msk	soja

- Koka upp buljongen med chili, vitlök och ingefära.
- Lägg i svampen och låt koka 7-8 min.
- Tillsätt lök, citron och soja och smaka av så soppan blir både het och syrlig.
- Lägg i räkorna och låt dem bara bli varma.

