

Tom Kha Gai - Thai kyllinge- og galangasuppe

3-4 personer



5 cm	frisk galangarod skåret i tynde skiver
4 dl	kokosmælk (1 ds.)
2,5 dl.	hønsebouillon
300 gr	kyllingebryst skåret i tynde strimler
2 stilke	citrongræs, knust og skåret igennem på langs
1(-2)	rød chili, finthakket
½ tsk.	gurkemejerod, finthakket
2 spsk	fiskesauce
1 spsk	frisk presset citronsaft
1 tsk.	farin
2	kaffir-/limeblade, skåret i meget tynde strimler
7 gr	friske korianderblade

Bland galanga, kokosmælk og bouillon i en gryde, bring det i kog, sæt varmen ned og lad det simre i 10 min. - rør jævnligt.

Tilsæt citrongræs, kylling, chili og gurkemejerod, lad det simre i 8 min. Kom fiskesauce, citronsaft, sukker og kaffir-/limeblade i, rør til det er blandet. Lad simre yderligere 5 min. Tilsæt korianderblade og server straks.

Smager slet ikke dårligere ved at være lavet dagen i forvejen og stillet koldt før opvarmning – så dog uden korianderblade før til sidst.