

# Tom Kha Gai

Thai kyllingesuppe med kokosmælk



## Ingredienser

- 250 g Kyllingebryst, skåret i stykker
- 1 ds. Kokosmælk
- 2 dl Kylling bouillon
- 150 g Små svampe
- 2-3 Galanga rod
- 8 Røde chili
- 6 Kaffir limeblade
- 2 stilke Citrongræs
- 2-3 Koriander rødder
- 2 spsk. Fiskesauce
- 1 tsk. Sukker
- 3 spsk. Limesaft
- 1 bundt Koriander blade, eller stærk koriander



*Galanga*



*Citrongræs*



*Kaffir limeblade*

## Fremgangsmåde

Skær citrongræs tynde i skrå skiver.

Skær galanga i tynde skiver.

Chile flækkes i halve.

Halver limeblade således at stilken ikke kommer med.

Opvarm bouillon i en gryde og tilsæt galanga, citrongræs, kaffir limeblade, chili og koriander rod.

Tilsæt kylling og lad det koge 1-2 min.

Tilsæt kokosmælken og lad kyllingen koge færdig

Tilsæt til sidst svampe og lad det simre til svampene er bløde (afhængigt af hvile svampe som anvendes)

Smag til med fiskesauce, sukker og limesaft. Sluk for varmen og tilsæt koriander blade.



*Korianderrod*



*Stærk koriander*

*Kylling bouillon kan også laves af vand og Tom Kha Gai pasta som giver en kraftigere smag.*



*Tom kha gai pasta*

# Saitip Thai Market

saitiphaimarket.dk

facebook.com/saitiphaimarket

Amagerbrogade 76

2300 København S

📍 42 74 27 03

## Åbningstider

Mandag	10:00 – 18:30
Tirsdag	10:00 – 18:30
Onsdag	10:00 – 18:30
Torsdag	10:00 – 18:30
Fredag	10:00 – 18:30
Lørdag	10:00 – 18:30
Søndag	Lukket

