

Tom Yum Goong

Stærk Thai suppe med rejer



Kyllingebouillon

- 1½ kg Kylling skrog
- 2½ l Vand
- 30 g Korianderrod
- 70 g Thai skalotteløg
- 1 stilk Citrongræs, skåret i skiver

Vask Kyllingeskroget grundigt, og kom stykkerne i vand og kog i ca. 5 min.

Tilsæt korianderrod, skalotteløg og citrongræs og lad det simre i ca. 30 min. Hvis de anvendte rejer er med skaller kan disse også tilsættes.

Fjern kyllingeskroget og si bouillon.

Tom Yum bouillon

- 1½ l Kyllingebouillon (se ovenfor)
- ¾ - 1 dl Fiskesauce
- ¾ - 1 dl Limesaft

Opvarm kyllingebouillon og smag til med fiskesauce og limesaft.



Tom Yum Pasta

Kyllingebouillon kan også laves med vand og Tom Yum Pasta

Ingredienser

150 g (6 stk.)	Tigerrejer
2 spsk.	Olie
2½ dl	Tom Yum bouillon (se ovenfor)
2 stilke	Citrongræs, skåret i skrå skiver
4-5	Kaffir lime blad, revet i stykker
15	Chili
2-3 spsk.	Rejepasta
	Koriander blade

Pil og rens rejerne grundigt.

Opvarm olien på panden og steg tigerrejerne til de er færdige.

Sæt Tom Yum bouillon i kog og tilsæt citrongræs.

Tilsæt rejer, kaffir lime blade, chili og rejepasta.

Sluk for varmen, anret i skål og drys med koriander blade.



Citrongræs



Rejepasta



Chili



Kaffir Lime Blade

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

