



Den spirende suppe

Fantastisk thaisuppe med kylling, nudler og andet godt. Den er lige så god dagen efter, så lav endelig en stor portion og slip let om ved køkkentjansen dagen derpå.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

6-8 personer

2 fed hvidløg

2 spsk finthakket frisk ingefær

3 spsk sort chilipasta

1 citrongræs i store stykker

1 tsk sambal oelek

450 g kyllingefilet i strimler

2 store håndfulde fine haricot verts

3 forårsløg eller en porre

1 løg

1 rød peber

1½ liter kyllingebouillon

10 cherrytomater

3 spsk finthakket frisk koriander

250 g mellemtykke æggenudler

Pynt

100 g bønnespirer. 2 spsk grofthakket frisk koriander (eller fintsnittet babyspinat)

Evt. en håndfuld grofthakkede letristede, usaltede cashewnødder

Opskrift og billede venligst udlånt fra bogen "Rollinger og Roulader"

Tilberedning

- 1 Opvarm lidt olie i en stor gryde og steg finthakket hvidløg og ingefær, chilipasta, citrongræs og sambal oelek et øjeblik.
- 2 Skær kyllingefileterne i strimler og lad dem stege med i 6-8 minutter.
- 3 Tilsæt nippede haricot verts, der er skåret i ca. 3 cm lange stave med skæve snit, forårsløg i strimler samt løg og rød peberfrugt skåret i tern. Tilsæt kyllingefonden, halverede cherrytomater samt koriander.
- 4 Lad suppen simre i 15 minutter for svag varme. Tag de store stykker citrongræs op. Kog imens nudlerne i ca. 5 minutter.
- 5 Tilsæt de kogte nudler og server suppen straks i dine flotteste dybe tallerkener og pynt med bønnespirer, frisk koriander og evt. et drys hakkede, usaltede cashewnødder, der lige er vendt på en tør pande.



Tip

Vil du give suppen et yderligere velsmagende og dekorativt løft, kan du tilsætte en god håndfuld pillede tigerrejer.

