

Thailändsk limesoppa med tofu, lax och räkor

Total tid **60 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Soppa:

1 kg	laxfilé
200 g	thailändsk aubergine
10	shiitakesvampar
300 g	morot
2 liter	grönsaksfond
20 g	torkade kaffirlimeblad
2	bitar citrongräs
250 g	sockerärter
25 g	vitlök
80 g	ingefära eller galangal
2	chilipeppar
1 liter	kokosmjölk
200 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
100 ml	fisksås
500 g	sparrisbroccoli
200 g	thailändsk basilika
100 ml	limejuice
500 g	naturlig tofu
500 g	råa skalade räkor
	Salta och peppra efter smak

Till servering:

Några blad koriander
Några blad thaibasilika

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Soppa: Stek vitlök, ingefära och chili i olja tills de börjar släppa sin arom. Ta bort skinn och ben från laxen och skär både den och tofun i tärningar. Skär auberginen i halvor eller fjärdedelar. Skär svampen i strimlor. Hacka moroten i tändstickor. Skär sockerärtorna i tredjedelar. Värm grönsaksbuljongen och kaffirlimebladen i en stor kastrull. Hacka citrongräset och låt det koka i cirka 15 minuter. Efter denna tid, tillsätt kokosmjölken, grönsakerna (förutom broccolin), Kikkoman sojasås och fisksås. Koka tills grönsakerna är mjuka. Tillsätt broccoli och thaibasilika och koka i 5 minuter. Till sist tillsätt limejuicen, fisken, tofun och räkorna. Koka i ca 5 minuter. Smaksätt med salt och peppar.

Till servering: strö över thaibasilika och korianderblad, servera med limeklyftor.