

Tom kha gai med kyckling

Total tid **20 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 10 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.602 kJ / 385 kcal

Fett: **24,4 g** Protein: **29,1 g**

Kolhydrater: **12,4 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

1	sticka citrongräs
1	liten bit ingefära
1	liten obehandlad lime
1	liten röd chili
400 g	kycklingbröstfilé
600 ml	kycklingfond eller buljong
75 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
400 ml	kokosmjölk
1 msk	farinsocker (eller Kikkoman söt matlagningskrydda i mirin-stil)
200 g	små svampar
80 g	Några korianderblad
	böngroddar
	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>

FÖRBEREDELSE

Steg 1

1 sticka citrongräs - **1** liten bit ingefära - **1** liten obehandlad lime - **1** liten röd chili - **400 g** kycklingbröstfilé
Skär citrongräset i bitar. Skala och riv eller hacka ingefäran fint. Riv limeskalet och pressa ur juicen. Skiva chilin i ringar. Tärna kycklingen i små tärningar.

Steg 2

600 ml kycklingfond eller buljong - **75 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **400 ml** kokosmjölk - **1 msk** farinsocker (eller Kikkoman söt matlagningskrydda i mirin-stil)
Koka upp kycklingfonden med Kikkoman sojasås. Tillsätt citrongräs, ingefära, lite limeskal och limejuice, chili, kokosmjölk och socker. Värm igenom.

Steg 3

200 g små svampar - Några korianderblad - **80 g** böngroddar - Kikkoman rostad sesamolja
Halvera eller kvarta svampen, tillsätt med kycklingen i buljongen, låt koka upp igen och låt puttra i cirka 10 minuter. Dela soppan i skålar, garnera med koriander och böngroddar (om du vill, fräs böngroddarna kort), ringla över sesamoljan och servera.