

# Thailandsk kyllingesuppe

1 hel Himmerland Kylling, 1,3-1,5 kg.

2½ liter vand

1 bdt. Forårsløg

1 løg, 2 chili

1 stykke skrællede ingefær

1 lime

2 tsk salt

125 g shitake svampe

Sesamolie til stegning



2 røde chili

~~25 g nudler~~ ~~1 kg kylling~~ ~~2 liter vand~~ ~~2 forårsløg~~ ~~1 løg~~ ~~2 chili~~ ~~1 ingefær~~ ~~1 lime~~ ~~2 tsk salt~~ ~~125 g shitake svampe~~ ~~sesamolie~~ ~~1/2 dl fiskesauce~~ ~~1 tsk sukker~~  
Rengør kyllingen og kom den i en stor gryde sammen med 2½ liter vand. Bring det langsomt i kog og skum grundigt af. Tilsæt 2 forårsløg i skiver, løg i både, hele chili, ingefær i skiver, lime i både samt salt. Lad det hele simre i 40 min. Tag kyllingen op af gryden og læg den til side. Pil skindet af, pil kødet af benene og del det i mindre stykker. Kasser ben og skind. Si suppen og kom den tilbage i gryden. Rengør svampene og skær dem i skiver. Svits dem i 2-3 min. med lidt olie og kom dem i suppen sammen med chili skåret i tynde strimler. Kog suppen 10 min. og tilsæt nudler, spinat, resten af forårsløgene snittet fint samt kyllingekød. Kog 2-3 min. og smag til med limesaft, sukker og fiskesauce. Servér suppen rygende varm med et godt stykke brød.

½ dl fiskesauce

TIP: Servér chilien ved siden af, så kan du selv styre hvor stærk suppen skal være.

Energi pr. person: 2583 Kj/615 kcal.

Næringsindhold pr. 100 g: Protein: 11,8 g. Kulhydrat: 8,0 g. Fedt: 8,7 g.