

Laksa

(soppa med kyckling, fisk, räkor och kokosmjölk)

Ingredienser

1 burk kokosmjölk (560 ml)

1 dl vatten

2-3 msk fisksås

½ lime – saften

100 g vit fiskfilé

100 g tigerräkor

100 g kycklingfilé

1,5 cm ingefära

2,5 cm galangal

1 citrongräs

2 röda chillies

5 limeblad

koriander

asiatisk basilika

Skär ingefäran och galangan i tunna skivor i fiberriktningen.

Finhacka citrongräset.

Finstrimla limebladen.

Finskiva chilifrukterna.

Sjud chilin, citrongräset, ingefäran och galangan i 1 dl vatten sakta i 5 minuter.

Tillsätt kokosmjölken och citrongräset och sjud i ytterligare 10 minuter.

(Rör om då och då – kokosmjölken bränner lätt vid.)

Skala under tiden räkorna och ta bort tarmen.

Skär också fisken och kycklingen i tärningar.

Lägg i kycklingen, fisksåsen och limesaften och sjud 5 minuter till.

Lägg i räkor och fisk och sjud ytterligare 2 minuter.

Tillsätt koriander och basilika – rör om och servera.

