

TOM KHA KAI

INGREDIENSER

400 ML COCOSMJÖLK
6 TUNNA SKIVOR GALANGA
2 STJÄLKAR CITRONGRÄS
5 FÄRSKA LIMEBLAD
250 GRAM KYCKLINGFILE I SKIVOR
5 MSK FISKSÅS
1 TSK GLUTAMATSALT
125 ML LIMEJUICE
4 ST FÄRSKA CHAMPINJONER
KORIANDER
CHILIFRUKT

GÖR SÅ HÄR

KOKA UPP COCOSMJÖLKEN LÄGG I SKIVAD GALANGA, CITRONGRÄSET OCH LIMEBLADEN. TILSÄTT SEDAN KYCKLINGEN OCH LÅT SJUDA TILLS KYCKLINGEN ÄR FÄRDIG. SMAKSÄTT SEDAN MED GLUTAMAT, FISKSÅS (OBS GER SÄLTA) OCH SEDAN LIMEJUICE, CHILI OCH KORIANDER EFTER SMAK.

SERVERA GENAST SOM FÖRÄTT ELLER HUVUDRÄTT MED RIS

