

## KOKOS- & LIMESOPPA MED KYCKLING

- 4 portioner -



	olja att steka i
250 g	kycklingfilé el. kalkon
10	färska champinjoner
2,5 dl	kycklingfond
1/2	squash
20 cm	Blue Dragon Citrongräs
2 tsk	Blue Dragon Hackad ingefära el. 3 cm färsk
7 dl	Blue Dragon Kokosmjölk
1-2 tsk	Blue Dragon Hackad Röd Chili el. färsk
2 msk	Blue Dragon Fisksås
1 msk	socker
1	lime
	färsk basilika

### GÖR SÅ HÄR

Hetta upp olja i en wok eller stekpanna. Strimla kycklingen och stek i några minuter tills den fått färg. Klyfta champinjonerna och fräs tillsammans med kycklingen. Koka upp buljongen. Dela squashen på längden och skrapa ur kärnhuset med en sked, skär i 1 cm tärningar. Blanda ned kyckling, svamp, squash, citrongräs och ingefära i buljongen, låt koka några minuter.

Tillsätt kokosmjölk, hackad chili, fisksås, socker och pressad lime, koka upp igen. Tag upp citrongräset innan servering. Dekorera med färsk basilika och eventuellt rivet limeskal.

### TIPS

Klipp ned kokta nudlar för en matigare soppa.