

## **Kyllingesuppe a'la Thai (Hannes) (4 personer)**

(Dobbeltportion = 5 L gryde)

Ingredienser:

- 2 kyllingefiletter
- 1 spsk. olie
- 3 tsk. gul karrypasta eller 1½ tsk. karry
- ½ L hønsebouillon
- 1 bk. champignon
- 1 rød chili i tynde skiver
- 1 bdt. forårsløg
- 1 ds. kokosmælk
- 2 dl. kogte basmatiris

### Fremgangsmåde

Skær kyllingen i små terninger, rens champignons, og skær chili og forårsløg i tynde skiver.

Varm olien i en tykbundet gryde, tilsæt karrypasta (eller karry) og kylling. Hæld bouillon og grøntsager i efter et par minutter, og varm suppen godt igennem i ca. 5 min.

Hæld risene i suppen umiddelbart før servering.

Tip: Hvis der bruges kokosmælk light bliver suppen velmagende, men grå.

Server flutes til suppen.