



Thaisoppa med grön curry och kelpnudlar

Antal: recept_2018_09_18_35

Denna thaisoppa har ett härligt sting av grön curry och lime, och det blir en fräsch kontrast mellan de krispiga grönsakerna och den krämiga kokosmjölken. Perfekt om du vill ha en snabb middag med mycket smak.

Pris: 1 kr

400 ml kokosmjölk
4 dl vatten
1 broccolihuvud
1 röd paprika
1 rödlök
4 salladslökar
En halv lime
2 portioner kelpnudlar
En halv msk grön currypaste
Gurkmeja, citrongräs, svartpeppar

Skiva paprika, rödlök och salladslök i tunna skivor. Bryt av broccolibuketterna i små, ätvänliga bitar.

Värm en gryta på spisen. När den blivit varm, klicka i currypaste och stek den under omrörning i en liten skvätt vatten i ca 30 sekunder för att frigöra smaken. Tillsätt sedan resten av vattnet och kokosmjölken och rör om så att currypasten fördelas ordentligt i soppbasen. Tillsätt även lite gurkmeja, citrongräs och svartpeppar.

Låt soppan småputtra i 5 minuter och rör om då och då. Stäng sedan av plattan och ha i broccolin och de skivade grönsakerna och låt puttra 2-3 minuter på eftervärmen. Grönsakerna ska fortfarande vara krispiga, så låt det inte koka för länge.

Skölj kelpnudlarna och fördela i varsin djup tallrik. När soppan puttrat så länge att grönsakerna är varma men fortfarande krispiga, sleva soppan över kelpnudlarna. Nudlarna kommer mjukna av den varma soppan och behöver inte förkokas.

Låt sopptallrikarna stå några minuter medan nudlarna mjuknar. Medan du väntar kan du toppa soppan med rivet limeskal och en skvätt limejuice.