Ingefärskryddad kycklingsoppa

sön, 12/12/2010 - 13:36 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.49
Ingefära är en av mina favoritkryddor, dessutom är det bra för förbränningen. Jag tycker det är gott med soppa när det är lite kallt ute, därför kommer här ett tips på en god, smakrik och värmande soppa.

Ingefärskryddad kycklingsoppa
4 portioner (5.5 pp/port)

2 kycklingfiléer á 125 g
4 salladslökar
1 msk olja
2 msk grön currypasta
2 tsk ingefära
6 dl hönsbuljong
2 dl lätt kokosmjölk (max 6%)
90 g fullkornsnudlar
100 g pak choi (kan ersättas med mangold el spenatblad)

Skär kycklingen i fina bitar eller strimlor. Skär salladslöken i skivor. Fräs kyckling och lök i oljan, tillsätt currypasta, ingefära, buljong och kokosmjölk. Bryt ner nudlarna i soppan. Låt allt puttra 2-3 min. Hacka pack choi (el alt) grovt, rör ner och låt allt bli varmt.
Servera gärna med en bit gott bröd. (ej inräknat i pp)

Smaklig spis!

Källa: Krydda din tillvaro

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/ingef-rskryddad-kycklingsoppa

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept