

Oppskrift

Klar asiatisk fiskesuppe med lakseterninger



1

Bland sammen lakseterninger og sweet chili saus. Sett dette til side.

2

Kok opp kyllingkraft, soya, fish sauce, ingefær, chili, sitrongress og sukker.
La dette småkoke i ca 15 minutter.

3

Sil av, og kok opp igjen. Tilsett hakket gulrot, vårløk, agurk og koriander.

4

La dette trekke til gulrøttene er møre, tilsett så fisken og trekk til denne er kokt ferdig, ca 1 minutt. Smak til suppa.

Ingredienser

| | |
|------------------------|---------|
| Sweet chili saus | 4 ss |
| Laksefilet i terninger | 700 g |
| Kyllingkraft | 2 liter |
| Fish sauce | 1,5 dl |

| | |
|----------------------|---------|
| Soyasaus | 6 ss |
| Frisk ingefær, revet | 2 ss |
| Chili | 0,5 stk |
| Sitrongress | 0,5 stk |
| Agurk | 100 g |
| Vårløk | 100 g |
| Sukker | 3 ss |
| Gulrot | 200 g |
| Koriander, hakket | 3 ss |