

Oppskrift

Hawaii - Chicken long rice (Kyllingsuppe)



1

Chicken long rice

Kyllingsuppe med glassnudler (av mungbønnemel, som heter long rice på Hawaii), smaksatt med masse ingefær. Dette er svært vanlig hverdagsmat på Hawaii.

2

Skrell ingefær og hvitløkfedd og knus dem med en kniv. Legg i en kasserolle med kyllingkraft, kok opp og la fosskoke i 5 minutter.

3

Skjær kyllingfilet i strimler og stek i olje til gjennomvarm. Skjær soppen i skiver og stek til brunet.

4

Fjern ingefær og hvitløk fra kraften, og øs av eventuelt fett som flyter på overflaten. Ha i nudler og sma kok til de er gjennomsiktige, omtrent 5 minutter.

5

Skjær varsløk i tynne skiver og ha i kraften sammen med sopp og kylling. Kok videre omtrent 2 minutter, til nudlene har trukket til seg mesteparten av kraften. Server

gjerne med sukkerertspirer.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Ingefær	3 cm
Hvitløksfedd	2 stk
Kyllingkraft	1,5 liter
Prior Kyllingfilet	400 g
Salt	1 ts
Sopp	150 g
Glassnudler	120 g
Vårløk	6 stk
Sukkerertspirer til pynt	