

# Thaisuppe med laks



## Til 4 personer trenger du

- ♣ 400 g laks
- ♣ 2 gulrøtter
- ♣ 1 paprika
- ♣ 1 løk
- ♣ 1 fedd hvitløk
- ♣ 1 ts revet ingefær
- ♣ ½ lime
- ♣ 1 ss olje
- ♣ 2 ts rød curry paste
- ♣ 4 dl kokosmelk
- ♣ 2 dl vann
- ♣ 2 ts soyasaus
- ♣ 1 ss sweet chilisaus
- ♣ ½ terning buljong (fisk eller grønnsak)

## Tilbehør

- ♣ Ris
- ♣ ½ lime (4 skiver)

## Utstysrliste:

- Skjærefjøl
- Kniv
- Skreller
- Kjele
- Sleiv
- Rivjern
- Litermål
- Spiseskje (ss)
- Teskje (ts)
- Gryteunderlag

## Slik gjør du det

- 1) Fjern skinnet fra laksen. Del fisken i terninger.
- 2) Del løken i to, ta av skallet og hakk den i små biter.
- 3) Fjern skallet fra hvitløken. Hakk hvitløken i små biter.
- 4) Skjær av skallet fra ingefæren, riv ingefæren i et rivjern.
- 5) Skyll paprikaen og del den i to. Fjern frøene og skjær paprikaen i strimler.
- 6) Skrell gulrøttene og skjær dem i tynne skiver.
- 7) Sett en kjele på kokeplaten og skru på middels varme. Tilsett olje i kjelen.
- 8) Ha løk og hvitløk i kjelen. Stek på middels varme til løken blir blank (1 min). Rør med en sleiv slik at det ikke svir seg.
- 9) Tilsett gulrøttene og ingefæren og la det surre videre i 30 sekunder.
- 10) Tilsett rød curry paste (2 ts), kokosmelk, buljong og vann.
- 11) Rør så det ikke brenner seg.
- 12) Tilsett soyasaus (2 ts) og sweet chilisaus (1 ss).
- 13) Gi suppen et oppkok og la suppen småkoke på middels varme i 5 min.
- 14) Tilsett laks, paprika og saften fra ½ lime.
- 15) La suppen småkoke/ trekke videre i 3-5 min til laksen er gjennomstekt.
- 16) Skru av kokeplaten og sett kjelen forsiktig på et gryteunderlag.
- 17) Kok ris etter anvisning på pakken. Sett på risen i begynnelsen, så blir maten ferdig til samme tid.

Server med ris og 1 skive lime.