



Dags att starta upp med en kort vardagsvecka med soppor. Jag har en längtan till Thailand så varför inte börja soppveckan med en av våra favoriter när vi är Hua Hin.

Idag en lite försvenskad Massaman

Soppan utan kokosmjölk ger ca 240 kcal per portion.

Till 2 personer behöver du

- 2 kycklingfiléer tunt skivade
- 2 medelstora potatisar fasta i bitar
- 1 bit ingefära stor som halv tumme skivad ☺
- 1 liten purjolök tunt skivad
- 0,5 paprika röd strimlad
- 1 kanelstång
- 1 msk grönsaksbuljong ekologisk
- 5 dl vatten
- 1 msk curry
- 1 tsk gurkmeja
- 1 tsk currypasta röd
- 1 klyfta vitlök tunt skivad
- 1 lagerblad
- 1 msk färsk pressad limejuice
- 1 msk finhackad koriander
- 1 pkt sockerärter
- 1 msk kokosfett
- 1 dl kokosmjölk

Hetta upp kokosfett i en wokpanna och woka de skivade kycklingfiléerna.

Tillsätt vatten, buljong, purjolök, ingefära, lagerblad och potatis.

Blanda i kanelstång curry, gurkmeja, currypasta, vitlök, koriander och lagerblad.

Låt allt puttra ca 10 minuter.

Till sist tillsätter du paprikastrimlor, limejuice och sockerärter och värmer soppan ett par minuter till.

Vi har en skål råris på bordet idag... bara så där!

