

THAI-INSPIRERAD KYCKLINGSOPPA

Detta är en rätt som i stort sett lagar sig själv. Du styr enkelt hettan genom att minska/öka mängden currypasta, och balansera med citron. Den kan både ätas som en soppa eller som en kycklingrätt med ris och sås.

SVÅRIGHETSGRAD:



GÖR SÅ HÄR:

Skala pumpan och dela den i tärningar (ca 3-5 cm), spara eventuellt kärnorna.

Lägg hela kycklingen i en stor kastrull. Tillsätt pumpa, currypasta och kokosmjölk. Slå över vatten och lägg i buljongtärningarna.

Låt koka upp. Sänk värmen, lägg på ett lock och låt småputtra i ca 1,5 timme.

Koka under tiden riset enligt anvisningar.

Lyft försiktigt upp kycklingen på ett fat och låt den svalna något. Rensa sedan köttet och lägg upp i en skål.

Mixa och sila soppan. Smaka ev. av med salt, peppar och citron. Red soppan, om ni önskar ha den som sås.

Servera soppan/såsen varm tillsammans med kycklingen, kokt ris, hackad salladslök och en klick crème fraiche som tillbehör.

PUMPASORT: BUTTERNUT

(t.ex. Mieluna eller Autumn Crown)

DU BEHÖVER:

1 hel kyckling

1 kg pumpa (ca)

1 burk kokosmjölk

2 st hönsbuljongtärningar

100 g röd currypasta

1 liter vatten

(Salt, peppar, citron, redning)

Servera med: Salladslök, crème fraiche och kokt ris.

Tips! Rensa och ugnsrosta kärnorna medan soppan kokar och ha som tillbehör.

