

Johnny's

## Tom kha gai med ostronskivling från Svamphuset

### Ingredienser 4 portioner:

- 400 gram strimlad ostronskivling från Svamphuset
- 3 msk rapsolja
- 1 rödlök, grovt hackad
- 1 vitlöksklyfta, finhackad
- 5 dl kycklingbuljong (eller vatten och en buljongtärning)
- 1 burk kokosmjölk
- 3 cm galangalrot, skivad.
- 1 st. citrongräs
- 3 st. Kaffirlimeblad eller rivet skal av ½ limefrukt
- 1-2 msk fisksås
- 1 tsk socker
- 2-3 msk limejuice
- Färsk röd finhackad chili efter smak
- 300 g kycklingfiléer, strimlad
- 2-3 msk hackade korianderblad till dekoration

### Så här gör du:

1. Stek den strimlade svampen i en tjockbottnad gryta till den fått fin färg.
2. Sänk värmen och tillsätt hackad röd lök som får fräsa till den är genomskinlig utan att få färg, tillsätt vitlök på slutet.
3. Övriga ingredienser utom kyckling och koriander tillsätts och får koka upp. Låt sjuda i 10-15 minuter. Smaka av och tillsätt eventuellt mer fisksås.
4. Tillsätt strimlad kyckling och låt soppan sjuda några minuter till kycklingen är färdig.
5. Dekorera med korianderblad och servera rykande het. Jag tycker det är gott att servera soppan med basmatiris som läggs i soppan vid serveringen men traditionellt hör ris inte till rätten.

Tom kha betyder galangal och gai betyder kyckling på thai . Galangalrot ger rätten en karakteristisk smak men kan ersättas med ingefära om det inte går att hitta den i affären. Variera gärna smaken genom att tillsätta lite röd eller grön currypasta efter tycke och smak men var försiktig, den kan vara riktigt het!

