

## THAISUPPE

- 6-7 dl kokosmelk
- 2 ss soyasaus
- 3 ts karripasta
- 1 grovhakket løk
- 2 gulrøtter, delt i strimler
- 500 gr kyllinglår i biter (kan også erstattes med torsk)
- 6 blad sitronmelisse, hakket
- Saft av 1 lime
- 1 grønn paprika i strimler
- 1 dl grønne erter

Tilsett kokosmelk i en kjele og visp inn soyasaus og karripasta. Du velger selv hva slags karripasta du ønsker å bruke. Rød er sterkest, grønn er mildest, og gul er litt imellom de to!

Vask og kutt gulrøtter og løk i strimler. Tilsett gulrøttene, løken og kyllingen (eller torsken). Kok opp. Når det begynner å koke må du huske å fjerne skummet fra kyllingen som bygger seg opp. Dette kan fjernes med en skje.

Finhakk sitronmelisse-bladene og tilsett til suppen. Hell i saften fra en lime.

Vask og del én grønn paprika opp i strimler. Tilsett paprikaen og ertene.

La suppen småkoke i 20-30 minutter. Jo lengre den koker, jo bedre blir den!