

THAISOPPA MED LAX

Det här behövs till 8 pers.

800 g lax
2 msk sesamolja
4 msk olivolja
2 gul lök , hackad
6 hackade vitlöksklyftor
1 tsk sambal olek
2 msk röd curry-pasta
2 burkar kokosmjölk
10 dl vatten
2 fiskbuljongtärningar
200 g broccolibuketter
200 g sockerärter
2 röd paprika, strimlad

Gör så här :

Hetta upp sesam- och olivolja i en stor kastrull. Fräs lök, vitlök och röd curry.
Slå på hälften av kokosmjölken och hälften av buljongen. Låt koka ca 10 minuter.
Mixa därefter soppan slät med en stavmixer direkt i kastrullen.
Koka upp igen och lägg i broccolibuketter och paprika. Koka på svag värme i ca 3 min.
Skär laxen i munsbitar och lägg i soppan, rör försiktigt. Koka ett par minuter , lägg i sockerärterna och låt koka ytterligare 2 min.

Servera med ett gott bröd.