KIKKOMAN

Phó gà suppe med risnudler og kylling

Samlet tid **35 min.**

Næringsindhold:
1.661 kJ / 396 kcal

Fedt: **6 g** Protein: **47 g**
Kulhydrater: **47 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Kylling:

240 g	kyllingebryst
80 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade

Bouillon:

1	salatløg
	koncentreret smør til stegning
1 liter	kødbouillon
1	stjerneanis
1	stang kanel
2,5 spsk.	fiskesauce (efter smag og behag)
	salt og peber

Fyld:

300 g	risnudler (båndnudler)
0,75 bundt	koriander
2	stilke thaibasilikum
2	stilke mynte
1	lille chili
1	økologisk lime (usprøjtet)
200 g	mungbønnespirer

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skær kyllingebrystet i tynde skiver, og lad kødet marinere i Kikkoman Teriyaki Marinade i mindst 30 minutter.

Step 2

Bouillon: Hak salatløget, brun det let i koncentreret smør, og kog gryden af med kødbouillon. Tilsæt krydderier, og lad det hele simre i ca. 30 minutter under låg. Smag evt. bouillonen til med fiskesauce, og si den gennem en finmasket si.

Step 3

Mens bouillonen koger: Læg risnudlerne i en stor skål, hæld kogende, letsaltet vand over, og lad nudlerne trække i ca. 6 minutter. Hak koriander, thaibasilikum og mynte, og snit chilien i fine ringe. Skær limefrugten i 8 både. Lad det marinerede kyllingekød dryppe af. Kom kødet i bouillonen, og lad det simre i 3 minutter, til det er mørt.

Step 4

Lad risnudlerne dryppe af i et dørslag. Anret nudlerne og mungbønnespirerne i fire suppeskåle eller på dybe tallerkener. Fordel de hakkede krydderurter og chiliringene ovenpå. Tilsæt den kogende varme bouillon. Sørg for at fordele kyllingestykkerne ligeligt. Pynt med limebåde inden servering.