

Tom yum goong hotpot

Samlet tid **40 min.** 20 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.730 kJ / 653 kcal

Fedt: **39 g** Protein: **38 g**
Kulhydrater: **40 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

8	hele rejer med hoved Hoveder og skaller fra rejerne
20 g	ingefær
600 ml	vand
1	rød chili
300 g	kinakål
1	løg
2	stængler bladselleri
8	cherrytomater
10 g	tørrede judasører
150 g	bambusskud i lage
40 g	koriander
400 g	kyllingebryst
100 g	glasnudler
400 ml	kokosmælk
90 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddiike og citronaroma</u>
60 ml	chiliolie

FREM GANGSMÅDE

Step 1

8 hele rejer med hoved - Hoveder og skaller fra rejerne - **20 g** ingefær - **600 ml** vand - **1** rød chili Skyl rejerne. Pil hoveder og skaller af, og gem dem til fonden. Skær et lavt snit langs ryggen af hver reje med en lille kniv, og fjern tarmstrengen. Skær ingefæren i fine stave. Hak den røde chili fint, hvis der ønskes en mere stærk smag. Læg de gemte rejehoveder og -skaller i en stor gryde, og tørrist dem over medium varme. Tilbered, indtil skallerne bliver stærkt lyserøde og begynder at hænge en smule fast i bunden af gryden. Tilsæt vand, ingefær og chili. Bring det i kog, og lad det småkoge i 10 min, mens skummet skummes af overfladen.

Step 2

300 g kinakål - **1** løg - **2** stængler bladselleri - **8** cherrytomater - **10** tørrede judasører - **150 g** bambusskud i lage - **40 g** koriander - **400 g** kyllingebryst - **100 g** glasnudler Skyl alle grøntsagerne grundigt. Skær kinakålen i mundrette stykker. Pil løget, og skær det i tynde både. Fjern eventuelle grove tråde fra bladsellerien, og skær den i skrå skiver. Halver cherrytomaterne. Skyl de tørrede judasører kortvarigt, og udblød dem i rigeligt vand, til de er møre. Riv eventuelle store svampe i mundrette stykker. Skær bambusskuddene i tynde skiver. Hak korianderen groft. Skær kyllingebrystet i tynde skiver. Udblød glasnudlerne i vand i henhold til anvisningen på pakken.

Step 3

400 ml kokosmælk - **90 ml** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **60 ml** chiliolie

Hæld fonden fra Trin 1 gennem en fin sigte, og kom den tilbage i gryden. Tilsæt kokosmælk, Kikkoman ponzu citrus sojasauce og chiliolie. Bring det i et let opkog.

Step 4

Kom kinakål, løg, bladselleri, cherrytomater, judasører og bambusskud i fonden. Bring det i kog, og lad det koge, til grøntsagerne begynder at blive møre. Tilsæt kyllingebryst og rejerne fra Trin 1. Tilbered, indtil kyllingen er helt gennemstegt og rejerne er lyserøde og faste. Drys med koriander.

Step 5

Kom glasnudlerne i den resterende fond. Kog i 1–2 min, eller til de er møre, og server.