KIKKOMAN

Thailandsk limesuppe med tofu, laks og reker

total tid **60 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

Suppe:

1 kg	laksefilet
200 g	thaiaubergine
10	shiitakesopper
300 g	gulrot
2 liter	grønnsakskraft
20 g	kaffirlimeblader, tørket
2	stilker sitrongress
250 g	sukkererter
25 g	hvitløk
80 g	ingefær eller galangarot
2	chilipepper
1 liter	kokosmelk
2 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 dl	fiskesaus
500 g	brokkolini
200 g	thaibasilikum
1 dl	limesaft
500 g	fast tofu naturell
500 g	rå reker, uten skall og haler
	Salt og pepper til smak

Til serveringen:

Noen korianderblader
Noen thaibasilikumblader

TILBEREDNING

Steg 1

Suppe: Stek hvitløk, ingefær og chili til de begynner å dufte. Fjern skinn og bein fra laksen og skjær den og tofuen i terninger. Del auberginen i to eller fire deler, avhengig av størrelsen, og skjær den i biter. Skjær soppen i strimler. Skjær gulrøttene i fyrstikkstaver, del sukkererten i tre. Varm grønnsakskraften og kaffirlimebladene i en stor gryte. Hakk sitrongresset og kok det i ca. 15 minutter. Tilsett så kokosmelk, grønnsaker (unntatt brokkolini), Kikkoman Soyasaus og fiskesaus. La det småkoke til grønnsakene er myke. Tilsett brokkolini og thaibasilikum og kok i 5 minutter. Tilsett til slutt limesaft, fisk, tofu og reker og la det småkoke i 5 minutter til. Smak til med salt og pepper.

Til serveringen: Dryss over noen thaibasilikumblader og korianderblader, og server med limebåter.