



Foto: Holger Edström

Asiatisk kräftsoppa

Ingredienser 6 personer

2 st	tom ka-mix, (Santa Maria)
800 g	kokosmjölk
1 l	1vatten
2 st	grönsaksbuljongtärningar
1 tsk	röd currypasta
200 g	sockerärter
1 st	morot, stor
100 g	risnudlar
1 kg	räkor, med skal
320 g	kräftstjärtar, i lag

Tillbehör:

1 st	koriander, hackad
------	-------------------

Tillagning

Med kokosmjölk och currypasta får skaldjurssoppan en asiatisk smak.

1. Vispa ihop tom ka-mix, kokosmjölk, vatten, buljongtärningar och currypasta i en kastrull. Sjud blandningen ett par minuter.
2. Strimla sockerärterna. Skala och hyvla moroten (med osthyvel) och skär längderna i mindre bitar. Blanda ner dem i soppan.
3. Bryt risnudlarna i mindre bitar och blanda även dem i soppan.
4. Skala räkorna och låt kräftstjärtarna rinna av väl. Tillsätt räkor och kräftstjärtar.
5. Ge soppan ett uppkok och servera tillsammans med hackad koriander.