



BØRN MED MÆLKEALLERGI

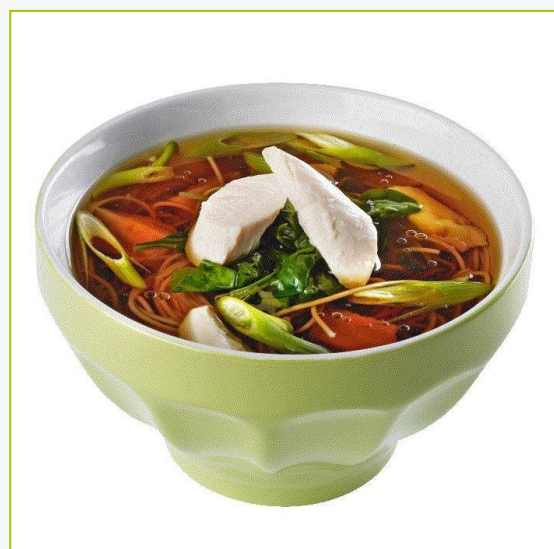
Giv dit barn en god hverdag

THAISUPPE MED KYLLING OG INGEFÆR

INGREDIENSER:

4 personer

2 pakker kyllingeinderfilet a 280 g
1 liter klar hønsekødssuppe (evt. fra frost, uden grøntsager)
5 cm frisk ingefær
½ dl sojasauce
1 bdt. forårsløg, fintsnittet
1 bakke babyspinat
Saft fra ½ lime
250 g nudler
Salt og friskkværnet peber



SÅDAN GØR DU:

Lad suppen koge op.

Skyl kyllingeinderfileterne i koldt vand og kom dem i den kogende suppe.

Skræl og riv ingefær fint og kom det i suppen sammen med sojasaucen. Lad suppen simre ca. 10 minutter.

Tilsæt nudler og kog yderligere 5 minutter.

Tilsæt babyspinat, fintsnittet forårsløg og limesaft. Smag til med salt og peber og server.