



Kycklingsoppa med spiskummin och citrongräs

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **110 min** Portioner: **6**

Den här soppan värmer och är helt perfekt en kall och regnig kväll. Jag vet att det är många ingredienser men egentligen är det bara att fräsa alla kryddorna, lägga i kycklingen hel, täcka med vätska och låta det småputtra tills köttet lossnar från benen.

Soppan innehåller många av de ingredienser som används i asiatiska kurer för att bota förkylning och det är ett giftermål mellan thailändska och indiska smaker.

Ingefära är vanligt i båda köken. Spiskummin och kryddnejlika är indiskt och används ofta i buljonger för att hålla förkylningar borta. Citrongräs och limeblad är thailändskt och fungerar på samma sätt. Båda dessa kan man nu hitta färska i välsorterade matbutiker och asiatiska butiker. Jag brukar köpa mycket när jag väl hittar det och sedan frysa in för att ha till hands. Annars håller de i kylan i upp till tio dagar. Båda ger kycklingbuljongen en smak och doft av citrus. Citrongräs är även en stor del i Tigerbalsam som lär hjälpa mot all möjlig värk och smärta.



INGREDIENSER

- 3 msk olivolja
- 0.5 tsk spiskumminfrön, hela
- 1 st gul lök finhackad
- 4 st vitlöksklyftor, krossade
- 2 stjälkar citrongräs, delade på längden och skurna i 10 cm delar,
- 2 st grön chili, skivad
- 2 msk färsk ingefära, riven
- 4 st kryddnejlikor
- 5 st kaffir limeblad
- 2 st morötter, delade i 1 cm bitar
- 2 st potatisar, skalade och delade i 16 bitar
- 1 st hel gul lök, skalad
- 1 st hel kyckling
- 5 dl kycklingbuljong
- 4 stjälkar selleri, delade i 2.5 cm bitar



GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp 3 msk olivolja i en stor och djup kastrull på medelvärme. Tillsätt spiskummin, fräs medan du rör i två minuter. Dela citrongrässtjälkarna på längden och dela dem i stora bitar, skiva chilifrukterna, riv ingefäran och tillsätt sedan allt i kastrullen tillsammans med den finhackade löken, krossade vitlöken, kryddnejlikorna och limebladen. Rör om och låt det fräsa i fyra minuter.
- 2** Skala och skär morötterna i 1 cm stora bitar. Skala potatisarna och dela dessa i 16 st delar. Lägg dem i kastrullen och rör om.
- 3** Fyll kycklingen med den hela skalade löken och lägg kycklingen i kastrullen. Vänd runt den ordentligt i kryddorna. Häll sedan över kycklingbuljongen och tillsätt extra varmt vatten om det behövs för att precis täcka kycklingen. Låt det sjuda i 70-80 minuter.
- 4** Ta sedan ur kycklingen försiktigt. Se till att även den buljong som finns inuti kycklingen hälls tillbaka i kastrullen så att den inte går till spillo. Låt kycklingen svalna på en skärbräda och kasta löken som var inuti.
- 5** Sänk värmen på kastrullen och tillsätt selleristjälkarna skurna i 2.5 cm stora bitar. Lossa kycklingen från benen medan sellerin tillagas. Skär kycklingen i munsbitar och lägg tillbaka i grytan. Rör om och låt det puttra tills sellerin är klar och fortfarande har lite tuggmotstånd. Det tar bara några minuter.
- 6** Smaka av med salt om det behövs.

7

Ta bort citrongrässtjälkarna och limebladen innan servering.