



**Hozzávalók:**

1 közepes vöröshagyma, 4 evőkanál olaj (lehet szezámolaj is), 40 dkg csirkemellfilé, 2 közepes nagyságú sárgarépa, 1 thai citromfű fele, 1 újhagyma, 12-15 dkg shiitake gomba, 5 dl szűrt csirkeleves (lehet a mell csontjából főzött alaplé is), fél csokor korianderzöld, só, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 3 dl kókusztej (konzerv is lehet), 2 dl főzőtejszín, 4 dkg üvegtészta a díszítéshez:

csilipaprika, thai citromfű, 2 evőkanál olívaolaj

1. A hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, és egy wokban vagy lábasban, a megforrósított olajon fél perc alatt megfuttatjuk. Az 1,5 centis kockákra vágott csirkemellet és répát rádobjuk, erős tűzön 2-3 percig pirítjuk, közben hozzáadjuk a vékonyan fölcsíkozott citromfűvet és újhagymát, valamint az 1,5 centis kockákra vágott gombát is.
2. Pár percnyi pirítás után a levessel fölöntjük, a finomra aprított korianderzölddel fűszerezzük, megsózzuk, fölforraljuk.
3. A lisztet a kókusztejjel és a tejszínnel simára keverjük, a levesalaphoz öntjük, pár percig forraljuk, ezalatt a leve kellően besűrűsödik. Megkóstoljuk, ha híján lenne valaminek, pótoljuk, akkor jó, ha enyhén csípős íze van, majd belerakjuk az előzetesen hideg vízbe áztatott, és leszűrt üvegtésztát is.
4. Csilipaprikával meg citromfűvel díszítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 638 kcal