

**Arsa – chiti lum toih (Burma)**  
**Gurkemejekylling**



4 personer

Tilberedelsestid 1,5 time

**INGREDIENSER**

3 liter vand

1 hel kylling

1-2 dl ris

Ca. 25 g knust ingefær

2 gulerødder i stave

*Evt. andre grøntsager  
som forårsløg, peberfrugt,  
chili, svampe eller bønner*

50 g hakket koriander

3 spsk. olie

6 fed hvidløg

1 tsk. gurkemeje

Salt

Tilbehør: Hvide ris

## SÅDAN GØR DU

- Læg kyllingen i en stor gryde, tilsæt vand og salt og lad det koge op. Skum overfladen for urenheder.
- Tilsæt ris, ingefær, gulerødder og evt. andre grøntsager (f.eks. forårsløg, peberfrugt, chili, svampe, bønner).
- Lad det koge i ca. 50. min. til kyllingen er mør og risene udkogte. Tilsæt koriander 5 min. før gryden tages af kog. Gem lidt koriander til pynt.
- Tag kyllingen op, lad den køle lidt og pil kødet af i mindre stykker.
- Si suppen.
- Læg ris og grøntsager i én skål og suppen i en anden. Smag til med salt.
- Opvarm olien i en pande og steg hvidløg og gurkemeje gyldent.
- Bland halvdelen i kyllingekødet i.
- Hæld ris- og grøntsagsblandingen op i panden og lad det simre et par minutter sammen med den anden halvdel af gurkemeje- og hvidløgsblandingen.

Servér kylling og risblanding garneret med koriander (risblandingen fungerer som en slags sauce). Server friskkogte hvide ris til. Suppen serveres i et krus eller en skål. I Burma drikker man suppen til maden i stedet for andre drikkevarer.

