

2016-11-03 18:59:41

Zupa tajska z krewetkami



Składniki:

- 3l mocnego bulionu warzywnego
- 1 kapusta pak choi posiekana ewentualnie mała kapusta pekińska
- 1 papryka czerwona pokrojona w kosteczkę lub paseczki
- opakowanie świeżych grzybów shitake pokrojone w paseczki
- 3 łaski selera naciowego pokrojone w paseczki
- 3 łydgi trawy cytrynowej rozbitych tłuczkiem do mięsa
- sok z całej limonki
- pęczek dymki/grubego szczypioru posiekane
- pęczek posiekanej świeżej kolendry
- 10 kuleczek kolendry roztartej w moździerzu
- 2 puszki mleka kokosowego (800 ml)
- opakowanie świeżych kiełków fasoli mung
- 20 szt krewetek blak tiger rozmrożonych
- 3 łyżki gotowej pasty Tom Kha (wkładaj pastę porcjami i sprawdzaj ostrość ;))
- 3 liski laurowe
- 4 kuleczki ziela angielskiego
- sól, pieprz
- 2 łyżki sosu ostrygowego
- opakowanie szerokiego makaronu ryżowego

Przygotowanie:

Wstaw bulion warzywny. Można przygotować wcześniej solidny bulion na całej włoszczyźnie (marchew, pietruszka, seler, por), wolno gotowany, esencjonalny. Następnie odcedzić. Szybciej można go przygotować wykorzystując gotową bazę warzywną <http://sklepsumik.pl/aktualnosci/18>. Gotując bulion wkładamy rozbitą trawę cytrynową, ziele i liść.

Do gotującego bulionu wkładamy wszystkie warzywa i grzyby, kolendrę w kulkach, gotujemy krótko, na wolnym ogniu ok 10 min. Warzywa muszą pozostać chrupiące. Wrzucamy krewetki, doprawiamy pastą Tom Yum, sosem ostrygowym, wlewamy mleko kokosowe. Gotujemy kolejne 10 min. Doprawiamy solą, pieprzem, sokiem z limonki.

Makaron ryżowy zalewamy wrzątkiem, oddcedzamy po około 10 min.

Podajemy z makaronem, posypane świeżą kolendrą i dymką.

Smacznego ;))