Zupa tajska

data aktualizacji: 2019.08.22 autor: Redakcja

Składniki:

- 400 ml mleczka kokosowego
- 300 g krewetek królewskich gotowanych
- 1 łyżeczka posiekanej papryczki chili z pestkami
- 1 mała łyżeczka trawy cytrynowej
- 1 pęczek kolendry
- 1 limonka
- 20 g świeżego imbiru
- 200 g pieczarek
- 3 filety z piersi kurczaka, umyte i osuszone
- 4 łyżki kwaśnej śmietany 18%
- 1 łyżka sosu rybnego
- około ½ łyżeczki czerwonej pasty curry
- 1 ząbek czosnku
- 100 g kiełków fasoli mung
- sól, pieprz
- olej rzepakowy

Przygotowanie:

Obrać krewetki (oberwać główki, ogonki i pancerzyki od strony nóżek), skropić sokiem z limonki doprawić świeżo zmielonym pieprzem, polać niewielką ilością oleju rzepakowego i odstawić.

Zagotować w garnku litr wody, dolać mleko kokosowe, wstrząśnięte przed otwarciem. Doprawić solą, pieprzem, połową posiekanej papryczki chilli, posiekanym świeżym imbirem oraz pastą curry. Całość zagotować. Dodać startą skórkę z całej limonki i trawę kokosową. Zagotować. Dodać pokrojony w plastry ząbek czosnku i dużą łyżkę sosu rybnego. Wymieszać i ciągle gotować.

Pieczarki umyć i pokroić. Przesmażyć na patelni, na niewielkiej ilości oleju rzepakowego. Doprawić solą i pieprzem.

Piersi kurczaka pokroić w poprzeczne plastry. Doprawić pozostałą papryczką chilli, solą, pieprzem, garścią posiekanej świeżej kolendry, odrobiną pasty curry. Dolać trochę oleju rzepakowego, wymieszać i odstawić.

Do garnka z zupą dodać przesmażone pieczarki, zagotować, dodać kurczaka i gotować na małym ogniu.

Pozostałą część kolendry dodać do garnka pod koniec gotowania.

Na talerze wyłożyć kiełki fasoli mung, na nie krewetki. Całość zalać zupą. Udekorować kleksem z kwaśnej śmietany i listkami świeżej kolendry.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33006-zupa-tajska