

Zupa tajska z kurczakiem, krewetkami, mlekiem kokosowym i świeżą kolendrą



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki	8 szt
zmiądzżona łodyga trawy cytrynowej	¼ szt
pasta Tom ka	1 łyżka
sok z cytryny	2 łyżki
piersi z kurczaka	200 g
drobno posiekana świeża kolendra	1 łyżka
drobno pokrojona dymka	1 szt
marchew	40 g
seler	40 g
por	40 g
czosnek	1 ząbek
mleko kokosowe	200 ml
olej sezamowy	1 łyżka
ziarna sezamu	1 łyżeczka
sos sambal olek	1 łyżeczka
imbir świeży	1 łyżeczka
limonka	1 liść
rosół z kurczaka	800 ml
kiełki	40 (mieszanka)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Na oleju sezamowym podsmażyć pokrojone warzywa (marchew, seler, por, dymka). Dodać kurczaka, krewetki, czosnek, trawę cytrynową i liście limonki. Zalać bulionem, doprawić imbirem i sosem sambal oelek. Pod koniec gotowania dodać mleko kokosowe, pastę Tom ka, sok z cytryny i kolendrę. Doprawić solą. Podawać ze świeżymi kiełkami i palonymi ziarnami sezamu.