

Tom Yum



Składniki

900 g - krewetki królewskie
1 łyżka - olej
6 szklanka - woda
1 łyżka - czerwona pasta curry
1 łyżka - tamaryndowiec pasta
2 łyżka - trawa cytrynowa
1 łyżeczka - mielona kurkuma
2 szt. - czerwone chili
1 łyżka - imbir świeży starty
6 szt. - liście limonki kaffir
1 łyżeczka - cukier
100 g - shitake
2 łyżka - sok z limonki
2 łyżka - sos rybny
1 garść - kolendra
1 garść - mięta

Opis wykonania

Zupa tajska Tom yum

1. Obierz i oczyść z ciemnych żyłek krewetki, pozostawiając całe ogony.
2. Rozgrzej olej w dużej patelni. Smaż same skorupki i łby krewetek przez 5 min, mieszając, aż zmienią kolor na intensywnie różowy.
3. Dolej 1 szklankę wody i dodaj pastę curry, doprowadź do wrzenia, cały czas mieszając. Dolej resztę wody i znów doprowadź do wrzenia. Zmniejsz płomień i gotuj ok. 20 min. Przecedź wywar przez sitko do miski, resztę wyrzuć.
3. Przelej wywar na tę samą, oczyszczoną patelnię. Dodaj koncentrat z tamaryndowca, trawę cytrynową, kurkumę, chili, imbir, liście cytrynowe i cukier, doprowadź do wrzenia. Gotuj ok. 2 min, cały czas mieszając. Zmniejsz płomień, dodaj grzyby i gotuj jeszcze 3 min. Dorzuć obrane krewetki i gotuj, mieszając, aż zmienią kolor. Zdejmij z ognia, dodaj sos i sok. Podawaj zupę udekorowaną listkami mięty i kolendry.