

Pikantna zupa tajska z makaronem



Składniki

Opis wykonania

2 łyżka - posiekana
dymka, kolendra i chilli
do podania

1 łyżka - sosu rybnego,
brązowy cukier do smaku

200 g - makaronu
jajecznego lub ryżowego

400 ml - mleka
kokosowego

4 szklanka - bulionu
drobiowego

1 szt. - cebula, z grubsza
posiekana

1 szt. - czerwona
papryka, z grubsza
posiekana

1 szt. - limonka, starta
skórka i sok

2 łyżka - oleju
kokosowego (lub innego
roślinnego)

2 szt. - czerwone
papryczki chilli, z grubsza
posiekanej

1 garść - posiekanej
kolendry

3 łyżka - czerwonej pasty
curry

1 łyżka - pasty z trawy
cytrynowej (opcjonalnie)

1 łyżka - świeżego imbiru,
posiekanego

Zupa z czerwoną pastą curry, chilli i wyczuwalną kolendrą na bulionie i mleku kokosowym, podana z makaronem na pewno zachwyci całą rodzinę!

Wrzuć wszystkie składniki od czosnku do cebuli włącznie (oprócz soku z limonki) do pojemnika blendera i zmiksuj na gładką pastę. Rozgrzej średni rondel na średnim ogniu, włóż pastę i smaż przez kilka minut, aż poczujesz jej intensywny zapach. Wlej bulion i mleko kokosowe i doprowadź do wrzenia, po czym zmniejsz ogień i gotuj przez około 10 minut. W międzyczasie ugotuj makaron zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu, odcedź i rozłóż na talerze. Dopraw zupę do smaku sokiem z limonki, cukrem i sosem rybnym, wlej do talerzy i podawaj posypaną świeżą kolendrą, chili i dymką.