

# Wegetariańska zupa Pho



Składniki

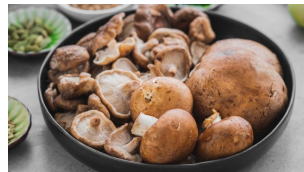
Opis wykonania

2 l wody  
100 g grzybów shitake  
70 g brązowych pieczarek  
2 marchewki  
1 por  
2 cebule  
1 jabłko  
1 kolba kukurydzy  
5 cm korzenia imbiru  
2 łyżki masła klarowanego  
1 łyżeczka goździków  
1 łyżeczka ziaren kolendry  
1 łyżeczka kopru włoskiego  
1 łyżeczka kardamonu  
3 gwiazdki anyżu  
2 laski kory cynamonu  
dodatki: makaron ryżowy, podsmażone na patelni tofu, papryczka chili, kiełki fasoli mung, kolendra lub natka pietruszki, limonka

Zupa Pho to klasyka wietnamskiej kuchni. Jej mięsna wersja opiera się na bardzo skoncentrowanym mięsny bulionie, ale tym razem ugotowałem wegetariańską wersję. Pokażę Wam w jaki sposób wydobyć z produktów niemięsnych jak najwięcej charakterystycznego smaku umami.



Na suchej, mocno rozgrzanej patelni praż i karmelizuj kolejno cebulę, marchew, por, imbir. Dodaj je do garnka z gotującą się wodą.



Następnie na suchej patelni podpraż świeże grzyby shitake - dzięki temu wydobędziesz z nich bardzo ciekawe aromaty. Dorzuć do garnka.



Na tę samą patelnię dodaj klarowane masło i smaż pokrojone w plastry brązowe pieczarki. Do zupy dodaj pokrojone jabłko, kolbę kukurydzy, łyżeczkę soli i gotuj przez minimum godzinę.



Mniej więcej pół godziny przed końcem gotowania przychodzi czas na przyprawy. Przygotuj laskę cynamonu, goździki, kardamon, anyż, ziarna kolendry i kopru włoskiego. W pierwszej kolejności praż je na gorącej, suchej patelni, to zapewni zupie mnóstwo świetnych aromatów. Następnie wrzuć je do zupy. Na koniec gotowania warto spróbować wywaru - powinien być bardzo wyrazisty w smaku. W razie potrzeby dodaj soli.

Jak chodzi o dodatki do zupy to panuje tu duża dowolność, ale podstawa to makaron