

Thajská polévka Tom yam goong



22. 10. 2021

Recept je vhodný pro: 2. fáze, 3. fáze

Ochutnejte výbornou exotickou polévku s krevetami. Od druhé fáze povolena 1 porce polévky denně jako normální jídlo.

Co potřebujete (4 porce):

- 12 ks velkých neloupaných krevet
- 1 ks šalotka
- hrst čerstvého koriandru
- 1 lžíce arašídového oleje
- 2 lžičky chilli pasty
- 1,5 l vývaru z masa
- 4 ks jarní cibulky
- 4 stonky citronové trávy
- 150 g žampionů portobello
- 3 ks soudkových rajčat
- 15 g chilli papriček
- 4 listy kafrové limety
- 2 lžíce rybí omáčky Squid
- šťáva ze 2 limet

Jak na to:

1. Šalotku si nakrájíme na drobno a koriandr na hrubo. V hrnci nebo velké hluboké pánvi rozehejeme olej, přidáme šalotku, koriandr a krevety a opékáme dokud krevety nezčervenají. Přidáme chilli pastu a vývar a zlehka vaříme 5 minut.

2. Jarní cibulku očistíme a nakrájíme na delší kousky, stejně tak citronovou travu. Očištěné houby nakrájíme na plátky. Rajčata rozpůlíme. Chilli papričky zbavíme semínek a nakrájíme nadrobno. Do vývaru přidáme citronovou travu, limetové listy, jarní cibulky, houby, rajčata, chilli papričky a rybí omáčku a šťávu z limet a vaříme 2 minuty.

3. Při podávání ozdobíme koriandrem.