

Zupa Tom Kha

Składniki

cebula
papryka
cukinia
pieczarki
pomidory
brokuły
kapusta pekińska
kolendra
trawa cytrynowa
liść kafiru
galangal
pasta tom kha
mleko kokosowe
sos sojowy
sos rybny
cukier
limonka

Przygotowanie:

1. Rozgrzej grilla węglowego. Podczas grillowania z użyciem woka ważne jest to, abyśmy uzyskali bardzo wysoką temperaturę. Możemy wykorzystać jeden z patentów, aby szybko nagrzać grill węglowy – zostawiamy go lekko otwartego, dzięki czemu zwiększa się cug, a co za tym idzie – grill szybciej się nagrzewa.
2. Do rozpalania użyj [komina do rozpalania brykietu](#). Możesz rozpalić cały komin oraz dorzucić kawałki drewna, aby szybko uzyskać pożądaną temperaturę. W grillach Weber znajdują się kosze [Char Basket](#), które pomagają nam grillować w sposób bezpośredni. Więcej o [grillowaniu bezpośrednim znajdziesz tutaj](#).
3. Żeliwny [wok](#) połóż na ruszt i poczekaj, aż się nagrzej. **Na tym etapie nie wlewamy jeszcze do woka oleju.** Warzywa wrzucamy dopiero, kiedy zobaczymy, że wok zaczyna delikatnie dymić.
4. Jedna zasada, której należy przestrzegać, grillując na woku – warzywa wrzucamy na woka od najtwardszych do najbardziej miękkich, czyli np. zaczynamy od cebuli, a skończymy na pomidorach.
5. Na woku rozgrzej olej. Wrzuć czerwoną cebulę, imbir i trawę cytrynową. Dodaj paprykę.

6. Na wok wsyp cukier i poczekaj, aż ulegnie karmelizacji. Na kilka minut zamykamy pokrywę grilla.
7. Kiedy temperatura nieco spadnie, dodaj czosnek. Warzywa mieszaj cały czas. Następnie dodaj pastę Tom Kha.
8. Do grillowanych warzyw dodaj brokuł i liście z drzewa limonki. Wlej mleko kokosowe i wodę (lub wywar z warzyw bądź mięsa). Przypraw sosem sojowym i rybnym. Zagotuj zupę.
9. Na koniec dodaj pomidory i kapustę pekińską. Do zupy wlej sok z połowy limonki oraz dodaj kolendrę.