

Zupa Tom Yum Gai, czyli tradycyjna zupa tajska

Składniki

- 20** obranych surowych krewetek
- 2** cebule czerwone pokrojone w ćwiartki
- 2** pomidory pokrojone w ćwiartki
- 1 l** wody
- 350 ml** mleka kokosowego (ok. 1/3 kartonu)
- 4** łyżki tajskiej pasty Tom Yum Gai
- 3** łaski trawy cytrynowej
- 5** suszonych liści kaffiru
- 4** łyżki sosu rybnego
- 4-6** łyżeczek cukru brązowego
- Świeża kolendra
- Olej

Przygotowanie:

1. Przygotuj grill do grillowania metodą bezpośrednią.
2. Ulokuj Wok bezpośrednio nad żarem i rozgrzewaj przez 10 minut pod zamkniętą pokrywą grilla.
3. Otwórz pokrywę i nalej na wok 3-4 łyżki oleju, wrzuć cebulę oraz pomidory (uważaj na gorący olej) i rozłóż składniki równomiernie na woku. Nie mieszaj, zamknij pokrywę.
4. Po upływie ok. minuty otwórz pokrywę i przemieszaj składniki tak, aby przesmażyły się z drugiej strony. Cebula powinna być mocno zrumieniona. Dodaj krewetki i zamknij pokrywę.
5. Po kolejnej minucie dodaj pastę Tom Yum Gai, wymieszaj dokładnie i zamknij pokrywę na ok. 30 sekund.
6. Po otwarciu pokrywy dolej wodę, mleko kokosowe, trawę cytrynową oraz liść kaffiru. Zamieszaj zupę, zamknij pokrywę i poczekaj, aż potrawa stanie się gorąca.
7. Dodaj cukier oraz sos rybny, zamieszaj i rozlej do misek. Serwuj ze świeżą kolendrą.