

Zupa tajska z grilla

Składniki

1	podwójna pierś z kurczaka
400 ml	bulionu warzywnego
300 ml	mleczka kokosowego
1	czerwona papryka
100g	makaronu ryżowego
150 g	pieczarek
1	cukinia
1	cebula
1	por
2	ząbki czosnku
3	łyżki sosu sojowego
1	saszetka pasty tom yum
2	łyżki oleju kokosowego
	świeża kolendra
	limonka
5 cm	imbiru
	łyżeczka kurkumy
	łyżeczka mielonej ostrej papryki
	łyżeczka ziół tajskich
	oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Przygotowanie zupy tajskiej zaczynamy od rozgrzania grilla. Podczas, gdy [grill gazowy](#) osiąga odpowiednią temperaturę, czyli 170 stopni, kroimy warzywa i mięso w kosteczkę, a imbir drobno siekamy.
2. Makaron ryżowy do naszej zupy tajskiej zalewamy zimną wodą i moczymy przez cały czas przygotowania potrawy.
3. Rozgrzewamy [woka](#) i rozpuszczamy olej kokosowy. Dodajemy pastę tom yum, imbir, czosnek, cebulę i grillujemy 3 minuty.
4. Dodajemy kurczaka, a po chwili: paprykę, cukinię, pieczarki i pora. Grillujemy 5 minut.
5. Po tym czasie, zalewamy całość gorącym bulionem. Dodajemy przyprawy, sos sojowy i mleczko kokosowe. Zupę po tajsku grillujemy około 15 minut.

6. Po około 10 minutach dodajemy odcedzony makaron oraz sok z wyciśniętej limonki. Całość mieszamy.
7. Zupę tajską przekładamy do miseczek i dekorujemy listkami świeżej kolendry. Podajemy z warzywnymi szaszłykami.

Warzywne szaszłyki do zupy tajskiej: sposób przygotowania

1. Paprykę, cukinię i pieczarki kroimy w grubą kostkę lub plastry. Marynujemy w oliwie z oliwek, wymieszanej z ziołami tajskimi oraz 1 łyżką sosu sojowego. Warzywa nabijamy na [szpadki](#).
2. Szpadki układamy na płycie i grillujemy z każdej strony, aż warzywa się zarumienią. Serwujemy jako dodatek do zupy po tajsku.