

ANIA STARMACH

Tajska zupa z mlekiem kokosowym i kurczakiem

Co kupić?

- 3cm imbiru
- 2 ząbki czosnku
- 1 mała papryczka chili
- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 1 cebula
- 2l bulionu drobiowego
- 300ml mleczka kokosowego
- 1 czerwona papryka
- 2 garści cienkiego makaronu ryżowego (1/2 opakowania)
- 200g pieczarek
- 100g kukurydzy z puszki
- 1 cebulka dymka
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżka sosu rybnego
- 1 łyżka oleju kokosowego
- świeża kolendra
- limonka

Jak przygotować?

1. Chili, imbir, czosnek, cebulę posiekaj. Przysmaż na oleju kokosowym.
2. Kurczaka i paprykę pokrój w cienkie paseczki, pieczarki w plasterki.
3. Do chili dodaj kurczaka, smaż przez chwilę, dodaj paprykę, po kilku minutach dodaj pieczarki.
4. Całość zalej bulionem, dodaj sos sojowy, sos rybny, mleko kokosowe. Gotuj przez 15 minut.

ANIA STARMACH

5. Makaron ugotuj wg instrukcji na opakowaniu. Dodaj do bulionu.
6. Do zupy dodaj też kukurydzę, cebulkę dymkę.
7. Przed podaniem dodaj kolendrę i sok z limonki.