

Tom Kha Gai - tajska ostra zupa z kurczakiem

Składniki:

- 500 ml wywaru z warzyw
- 100 g grzybów (lub pieczarek) - u mnie mieszanka grzybów leśnych
- 150 g filetów z piersi kurczaka
- 2 średnie pomidory
- 1 łyżka sosu rybnego lub ostrygowego
- 200 ml mleczka kokosowego
- opakowanie (40 g) przyprawy do zupy kokosowej Tom Kha
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżeczki soku z limonki (lub cytryny)
- kilkanaście gałązek grubo posiekanej kolendry lub natki pietruszki

Grzyby pokroić na mniejsze kawałki, suszone moczyć w wodzie ok. 15-20 minut. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Do gotującego się wywaru z warzyw dodać pokrojone w małą kostkę piersi kurczaka i grzyby. Gotować na niewielkim ogniu, aż kurczak będzie miękki. Następnie dodać mleczko kokosowe, sos rybny, cukier, sok z limonki i zagotować. Następnie dodać pokrojone pomidory. Gotować kilka minut.

Na koniec zupę doprawić do smaku tak, by zupa była jednocześnie kwaśna, słodka i pikantna. Posypać przed podaniem posiekaną kolendrą i udekorować cząstkami pomidorków.