Soupe thai

- 1 cuillère à table d'huile de noix de coco
- 1 oignon coupé en dés
- 1 cuillère à soupe d'ail
- 1 cuillère à table de gingembre frais, râpé (ou 1/4 de cuillère à thé de gingembre séché)
- 2 cuillères à table de pâte de cari rouge
- 1 pincée de flocons de piment rouge, facultatif
- 4 tasses de bouillon de légumes (ajouter 4 tasses d'eau à une grosse cuillère à soupe de concentré de bouillon)
- 1 cuillère à table de sauce au poisson

Tofu soyeux en lanière

- 1 1/2 tasse de lait de coco biologique en conserve (à teneur régulière en matières grasses)
- 4 tasses (1 L) de bébés épinards ou autres légumes verts (chou frisé, bette à cardes, etc.)

jus de 1 lime

Nouille de riz

Coriandre fraîche, menthe et / ou basilic thaï (ou choix)

Oignons verts

- 1. Faire chauffer une grande casserole à feu moyen et ajouter l'huile de noix de coco.
- 2. Ajouter l'oignon et faire sauter pendant 3-5 minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide et tendre. Ajouter l'ail, le gingembre et la pâte de cari rouge.
- 3. Cuire encore 3-5 minutes, jusqu'à ce que l'ail soit parfumé, en remuant très souvent.
- 4. Ajouter le bouillon et la sauce au poisson et bien mélanger.
- 5. Laisser mijoter doucement et ajouter le tofu et le lait de coco. Laisser mijoter jusqu'à ce que le poulet soit bien chaud.
- 6. Ajouter les bébés épinards (ou autres légumes verts) et mélanger bien.
- 7. Terminer avec le jus de lime fraîchement pressée et ajouter une peu de zeste de lime, si désiré.
- 8. Servir immédiatement sur des nouilles de riz (faire cuire les nouilles de riz : mettre la portion dans l'eau bouillante et vérifier la cuisson)

Source:

https://www.mafourchette.com/recettes/soupe-thai-a-la-noix-de-coco-et-au-cari-rouge-prete-en-20-minutes