

Том Кха Кунг (домашний вариант)

Один из наиболее популярных тайских супов Том Кха пользуется заслуженной любовью и все – благодаря простоте приготовления этого блюда и его полезности. Нежный сливочный вкус кокосового молока в супе Том Кха идеально сочетается с островатым вкусом перца чили. Готовят две разновидности: Том Кха Кай и Том Кха Кунг с курицей или креветками.



Ингредиенты

паста для Том Кха	2 шт.
вода	1,8 л
креветки	300 г
грибы	300 г
лук (сладкий)	2 шт.
имбирь	1 шт.
морковь	2 шт.
помидоры черри	6 шт.
лайм	1 шт.
соль	0,5 ч.л.
сахар	1 ч.л.

Таблица мер и весов

1 Шаг 1



Это мой любимый суп. После Рождества возникло горячее желание его приготовить. Паста была привезена из Таиланда, но, со слов любителей этого супчика, ее можно купить и у нас в крупных супермаркетах. Оказалось, что требуемых продуктов не было (лайм, шампиньоны и креветки с хвостиком), но бог послал для навару: опять, лука красного и белого (сладкого), морковки, имбиря, помидоров черри, лимона и мелких чищенных креветок.

2 Шаг 2



Порезав лук, морковь, имбирь, я кинул их в воду и стал кипятить. В Таиланде пробовал это блюдо в разных ресторанах и там для гущины добавляют еще и маленькие початки кукурузы, и стручковую фасоль, и мини-баклажаны, и цветную капусту (наверное, все, что есть в холодильнике)

3 Шаг 3



В кипящую воду добавил грибы (желательно шампиньоны, но у них часто бывают вешенки). Поварил минут 10, чтобы сварилась морковь, грибы, лук.

4 Шаг 4



Добавил пасту для Том Кха, в которой содержалось: кокосовое молоко, галанган, лемонграсс и чили перец. Также я кинул порезанные помидоры черри.

5 Шаг 5



На последок добавил креветок на 3 минуты вариться. И можно разливать по тарелкам. Специалисты украшают кинзой, но у нас был только укроп... Мы решили не украшать. Конечно, это не совсем аутентичный тайский суп, а вариация на его тему. Позднее буду готовить все из ингредиентов и поделюсь сделанным. Поздравляю всех с Новым 2013 годом и Рождеством! :)