



## Sposób przygotowania

W garnku podsmażyć pokrojony w plasterki czosnek, imbir, galangal i trawę cytrynową. Następnie dodać pomidory i sos chili. Gdy się przesmażą, dołożyć pokrojonego kurczaka oraz grzyby. Po chwili wlać wywar. Gotować kilka minut, po czym dodać krewetki i mleko kokosowe. Doprawić do smaku sosem rybnym, sokiem z limonki oraz cukrem. Udekorować listkami świeżej kolendry.

## Tajska zupa tom yum



25



4



### Składniki

- 1,5 l wywaru drobiowego
- 200 g piersi z kurczaka
- 6 boczniaków
- 8 krewetek
- 2 łydgi trawy cytrynowej
- 5 plasterków imbiru
- 5 plasterków galangalu
- 2 ząbki czosnku
- kilka gałązek świeżej kolendry
- 1 łyżka pikantnego sosu chili
- 200 ml pomidorów w puszcze
- 300 ml mleka kokosowego
- sos rybny
- sok z limonki
- cukier