

ORIENTALNA ZUPA Z KURCZAKIEM, KREWETKAMI, MLEKIEM KOKOSOWYM I ŚWIEŻĄ KOLENDRĄ

3 godz

Lista składników:

- 1 cebula
- 1 łyżeczka pasty sambal oelek
- 1 łyżeczka świeżego imbiru
- 1 łyżeczka ziaren sezamu
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 1 łyżka pasty TomKa
- 1 mała marchewka
- 1 mały pęczek świeżej kolendry
- 1 por
- 1 ząbek czosnku
- 1 zmiądzona łodyga trawy cytrynowej
- 1/4 selera
- 2 liście limonki kaffir
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 piersi z Kurczaka Zagrodowego
- 200 ml mleka kokosowego
- 40 g mieszanych kiełków
- 8 krewetek 16/20
- 800 ml bulionu z kurczaka zagrodowego



Na oleju sezamowym podsmażyć pokrojone w słupki warzywa (marchew, seler, por, cebula). Dodać kurczaka, krewetki, czosnek, trawę cytrynową i liście limonki. Zalać bulionem, doprawić imbirem i pastą sambal oelek. Pod koniec gotowania dodać mleko kokosowe, pastę TomKa, sok z cytryny i kolendrę. Doprawić solą. Podawać ze świeżymi kiełkami i palonymi ziarnami sezamu.