

Суп Том-ям



РЕЦЕПТ:

1. Грибы – 150~200 г. (вешенки или шампиньоны)
2. Креветки не очищенные (тигровые или королевские) – 500 г.
3. Лемонграсс – 5~6 стеблей
4. Листья кафрского лайма –1~3 штуки
5. Паста Том-ям – 1 ст. л. (например, паста AROY-D)
6. Галангал – 1 корень, не очень большой (если нет, можно заменить на имбирь или смешать 50/50)
7. РЫБНЫЙ соус – 6~10 ст.л.(можно тоже AROY-D)
8. Лайм – 2 шт.
9. Молоко кокосовое – 8 ст.л.
10. Помидор Черри – 4 шт.
11. Морковь – 1 шт. (среднего размера)
12. Перец «Bird's eye chili» – 1 шт.
13. Лук красный – половинка луковицы
13. Сахар – 1 ст.л., соль – по вкусу

Начинаем готовить:

В первую очередь чистим креветки, панцири не выбрасываем. Каждую креветку надрезаем сверху и снизу и вытаскиваем внутренности. Моем и нарезаем галангал (имбирь или смесь), нарезаем достаточно мелко. Нарезаем стебли лемонграсса. На мелкой тёрке натираем немного цедры лайма. ВАЖНО, натираем только цедру, белую часть не трогаем.

Начинаем варить бульон. Ставим на огонь 2 литра воды (ни в коем случае не наливать больше 2 л). После закипания бросаем в неё панцири от креветок, нарезанный лемонграсс, листья кафрского лайма, галангал или имбирь и цедру лайма.

Когда основа станет зелено-красного цвета, она готова. Процеживаем получившийся бульон через сито. Сначала отправляем в кастрюлю нарезанную кубиками морковь (режем не очень крупно, чтобы успела свариться). Следом бросаем грибы. Нарезаем перец и бросаем следом (перец добавляем исходя из того, какой остроты мы хотим добиться).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: перец, представленный в рецепте, очень острый для человека, не привыкшего к острому (50000 – 250 000 по Сковиллу), **ОСТОРОЖНО.**

Далее кладём пасту Том-ям и размешиваем. Затем добавляем рыбный соус, более 10 ложек стараемся не добавлять, если недостаточно соли, регулируем пищевой солью. Добавляем 1 ст. л. сахара. Далее выдавливаем лайм, 1 лайм полностью, а дальше пробуем на кислоту (обычно выходит 1 целый и одна половинка). Лук, нарезанный крупными кусками, высыпав в кастрюлю, затем добавляем креветки. Как только креветки покраснели и свернулись, бросаем порезанные на половинки черри и выключаем газ.

Наш Том-ям готов!

Приятного аппетита!!!