

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 – 1/2 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!!!