



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Zupa Tom Yum

Czas przygotowania: 40 minut

Liczba porcji: około 2900 ml - min. 8 porcji

W 100 ml zupy:


Wartość energetyczna 70 kcal

Składniki na Tom Yum

- 1750 ml bulionu drobiowego lub wody z łyżką masła klarowanego
- 650 g dużych krewetek mrożonych lub świeżych
- 1 puszka mleczka kokosowego - 400 ml
- 3 pełne łyżki gotowej pasty Tom Yum - około 60 g
- 3 łyżki siekanej trawy cytrynowej lub gotowej pasty - do 50 g
- 4-5 listków tajskiej limoni (kafir) - suszone, mrożone lub świeże
- 4 łyżki świeżo wyciśniętego soku z limonki - dają więcej
- 3 łyżki sosu rybnego - nie mylić z ostrym
- mały pęczek kolendry lub natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku - siekane lub w plasterkach
- 3 plasterki świeżego imbiru lub galangalu - można pominąć

Składniki dodatkowe do podania

- 2 x 200 g suchego makaronu ryżowego np. wstążki 5 mm
- 40 g świeżych pomidorów lub puszka pomidorów siekanych
- świeża kolendra lub natka pietruszki

 Ukryj zdjęcia

Zupa Tom Yum



▼ Krok 1: Zaczynij gotować bulion

Do dużego garnka wlej 1750 ml (7 szklanek) delikatnego bulionu drobiowego lub zwykłej wody z dodatkiem łyżki masła klarowanego. Od razu dodaj również trzy pełne łyżki gotowej pasty Tom Yum, czyli około 60 gramów oraz trzy łyżki siekanej trawy cytrynowej lub gotowej pasty o wadze do 50 gramów i 4-5 listków tajskiej limoni (kafir) w wersji suszonej, mrożonej lub też świeże. Dodatkowo można też dorzucić trzy plasterki świeżego korzenia imbiru (nie za grube i bez obierania). Bulion zagotuj. Zredukuj moc palnika i gotuj pod przykrywką przez 10 minut (lub nieco dłużej).

Porada: Można też śmiało sięgnąć po trawę cytrynową mrożoną w całości. Dodaj kilka kawałków, które przed podaniem zupy należy usunąć (są twarde).

▼ Krok 2: Przygotuj krewetki

W trakcie gotowania bulionu, lub wcześniej, przygotuj około 650 gramów (u mnie około 40 sztuk) dużych krewetek (tygrysie lub królewskie). Jeśli masz krewetki świeże i nieoczyszczone, to zacznij od usunięcia nóżek. Następnie zdejmij pancerz oraz ewentualnie usuń ogon. Na końcu delikatnie natknij grzbiet krewetki i usuń ciemne jelito. Krewetki przepłucz pod zimną wodą i osusz ręcznikiem papierowym. Krewetki mrożone blanszowane/gotowane powinny być już całkowicie oczyszczone i nic nie trzeba z nimi robić. Należy je tylko naturalnie rozmrozić, a następnie odlać ewentualną glazurę i osuszyć ręczniczką papierową. Krewetki surowe mrożone należy po rozmrożeniu obejrzeć oraz przeczytać na opakowaniu w jakim stanie zostały zamrożone, a następnie ewentualnie sunąć np. ciemne jelito. Aby przyspieszyć rozmrażanie krewetek można je umieścić w naczyniu z lekko ciepłą wodą.

▼ Krok 3: Dodaj krewetki i mleczko kokosowe

Po 10 minutach gotowania, do garnka dodaj 650 gramów krewetek, puszkę mleczka kokosowego (minimum 60 % ekstraktu z kokosa) o wadze 400 gramów oraz obrane i posiekane lub pokrojone w plasterki dwa ząbki czosnku. Wlej też trzy łyżki sosu rybnego i minimum cztery łyżki świeżo wyciśniętego soku z limonki. Całość zamieszaj i ponownie zagotuj. Zredukuj moc palnika, zupę przykryj przykrywką i gotuj już tylko około 5 minut. Po wyłączeniu dodaj mały pęczek siekanej kolendry lub ewentualnie natki pietruszki.

Sprawdź smak gotowej zupy. W razie potrzeby możesz do niej dodać np. chili, gdyby wyszła zbyt łagodna lub też więcej pasty Tom Tum.

Porada: Razem z krewetkami można też dodać około 200 gramów grzybków enoki.



▼ Krok 4: Ugotuj makaron i dodaj pomidory

Zupy wychodzi bardzo dużo, zatem polecam ugotować go niej 400 gramów makaronu ryżowego (u mnie wstążki 5 mm). Po ugotowaniu wyszło mi około 1150 gramów makaronu. Porcję makaronu umieść w misce/na talerzu. Dodaj też garść pokrojonych drobno pomidorów lub też dwie łyżki pomidorów siekanych z puszki.

▼ Krok 5: Porcję zalej gorącą zupą

Tak przygotowaną porcję zalej gotową zupą Tom Yum. Na koniec warto jeszcze dołożyć kilka listków kolendry oraz plasterki limonki. Zupę polecam jeść i pałeczkami i łyżką.

Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

