

מרק טום קה גאי (מרק קוקוס תאילנדי)

- 200 גרם חזה עוף / חזה הודו / שרימפס
- 1 גבעול למון גראס - פרוס
- אצבע גינגר (בערך אינץ מרובע) - פרוס
- 2-4 עלי ליים - חצויים (אפשר עלי לימון כתחליף)
- 1.5 כוסות חלב קוקוס
- 1/3 כוס רוטב דגים
- 1/3 כוס מיץ ליים
- 2 כפות סוכר
- כף משחת קארי אדומה
- קורט פתיתי צילי יבש
- חופן גבעולי כוסברה - קצוצה
- גבעול בצל ירוק - פרוס דק
- 1.5 כוסות מרק עוף (מומלץ להכין ציר ירקות/עצמות)

הכנה:

1. בסיר שמים את כוס וחצי ציר עוף / או מים.
2. מוסיפים פנימה את הגינגר, עלי הליים, חצי כמות הבצל הירוק, הלמון גראס, כוסברה ונותנים להתבשל ביעבוע קל למשך 5 דקות.
3. מוסיפים את קוביות חזה העוף, רוטב הדגים והסוכר.
4. נותנים להכל לרתוח עוד 5 דקות, עד שהעוף מבושל.
5. מוסיפים את חלב הקוקוס ומשחת הקארי.
6. נותנים לזה לרתוח על אש בינונית למשך 5 דקות.

7. בסיר חדש שמים את מיץ הלויים ושמן הצילוי.

8. שופכים מעל את שאר המרק ומקשטים עם כוסברה
והחצי השני של הבצל הירוק.