

THAJSKO

ZEMĚ ROZMANITÉ A ÚCHVATNÉ
PŘÍRODY, VÝBORNÉHO JÍDLA
A STÁLE SE USMÍVAJÍCÍCH LIDÍ



Kokosová polévka s kuřetem THOM KHA GAI (čti tomkhakai)

Tato fantastická polévka je známá
pod stejným názvem po celém světě.

1 PORCE
PŘÍPRAVA 20 MINUT

- 150 ml kuřecího vývaru
- 20 g žampionů
- 1 lžice citronové trávy
- 1 lžice nakrájeného kořene galangal nebo zázvoru
- 1 kafrový lístek

- 60 g kuřecího masa
- 300 ml kokosového mléka
- 1 lžice limetkové šťávy
- 1 lžička červené chilli pasty
- 1 lžice rybí omáčky
- snítka koriandru

V pánvi wok ohřejeme kuřecí vývar, vložíme pokrájené houby, nejmenší nasekanou citronovou travu a galangal nebo zázvor, celý kafrový lístek a směs přivedeme k varu. Pak přidáme na malé kostky nakrájené kuřecí maso, krátce provaříme, vlijeme kokosové mléko a vaříme, až je maso hotové.

V polévkové míse dobře promícháme limetkovou šťávu, chilli pastu, rybí omáčku a k tomuto pikantnímu základu přilijeme horkou polévku s masem a dobře promícháme. Podáváme s lístkem koriandru.