



PIKANTNA ZUPA KOKOSOWA Z KAWAŁKAMI ŁOSOSIA

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja 4 szt.
świeża tarta kurkuma – 2 łyżki
pęczek kolendry – 1 sztuka
świeży czosnek – 3 ząbki
świeże chilli – 1 sztuka
sos rybny – 6 łyżek
imbir – 50 g
trawa cytrynowa – 2 sztuki
mleko kokosowe – 1 puszka
olej sezamowy – 2 łyżki
olej – 2 łyżki
dymka – 1 pęczek



Czy tajska zupa na mleku kokosowym to już klasyk naszej kuchni? Z pewnością nie można jej odmówić stale rosnącej popularności. My nie odmówimy jej także tego, co mamy najlepsze – czyli łososia MOWI. I tym oto sposobem podamy ją jako pikantną zupę rybną, tacy z nas spryciarze.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Żadna zupa rybna nie obejdzie się bez garnka. Na początek rozgrzemy w nim olej i przesmażamy w posiekany czosnek, tak samo posiekany imbir oraz posiekane chilli i trawę cytrynową – rzecz jasna nie zapominając o kurkumie, podstawowym składniku, bez którego nie może obejść się zupa tajska.
2. Kiedy wszystkie elementy nabiorą odpowiedniego wyglądu i konsystencji – dodajemy sos rybny, do niego dolewamy litr wody i... spokojnie, to nic trudnego, po prostu gotujemy to przez 30 minut.
3. Skoro to zupa z mlekiem kokosowym to najwyższa pora dolać mleko kokosowe – cały wywar gotujemy przez kolejny kwadrans, mieszając co jakiś czas.
4. Po 15 minutach dodajemy kolendrę, którą uprzednio kroimy i doprawiamy całość wykorzystując nasze ulubione przyprawy, tak żeby zadowolić nasze kubki smakowe. Radzimy tylko nie przesadzać z chilli, ma być pikantnie, ale bez przesady – chcemy też czuć inne smaki.
5. Ostatni element i zupa rybna z łososiem jest gotowa, mianowicie: dodanie do gorącej zupy pokrojonego w kostkę łososia. Dajcie łososiowi 5 minut w gorącej zupie przed podaniem, dzięki temu lekko się podgotuje i wpasuje w orientalny klimat zupy.
6. Całość posypujemy dymką i... nasza zupa tajska, czyli zupa rybna w orientalnym wydaniu jest gotowa!
7. Rozlewamy ją do głębokich talerzy, stawiamy przed oczekującymi gośćmi i napawamy się ich zachwytem. Prawda, że warto było poświęcić tę niecałą godzinę życia?



**KAŻDY KUCHARZ
SMAŻY O TAKIEJ
POTRAWIE!**