

Bangkok Tom Yum Goong

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

3 kişilik

Orta

~190 kcal

Açılış 15/10

Tom yum goong, karides kabuğundan güç alan suyu limon otu, galangal, lime yaprağı balık sosu ve lime ile ekşili acı şiren Tay çorbasıdır.

Malzemeler

- 400 gr Karides
- 2 sap Limon otu
- 20 gr Galangal
- 6 adet Kafir lime yaprağı
- 150 gr Mantar
- 3 yemek kaşığı Balık sosu
- 4 yemek kaşığı Lime suyu
- 3 adet Acı chili

Yapılış

1. Karidesleri ayıklayın kabuklarını litre suda 10 dakika kaynatın.
2. Suyu süzüp tencereye geri alın.
3. Limon otu, galangal ve lime yapraklarını ekleyip 8 dakika demleyin.
4. Mantarları ekleyip 3 dakika pişirin.
5. Karidesleri ekleyip 2 dakika pembeleşene kadar pişirin.
6. Balık sosu, lime suyu ve chili ile tadı ayarlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesleri son anda eklemek lastikleşmeden pembe kalmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kişişi, taze chili ve buharda pirinçle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri