

Canh Chua

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 5/10

Canh chua, balık ve ananas ekşi suda kaynatarak hafif, aromatik ve ferah bir Vietnam çorbasıdır.

Malzemeler

- 350 gr Balıkfileto
- 1 su bardağı Ananas
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 4 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tamarind ezmesi
- 1 yemek kaşığı Balık sosu

Yapılış

1. Su, doğranmış domates ve tamarind ezmesini tencerede kaynatın.
2. Balıkfileto ve ananas ekleyin.
3. Çorbayı 2 dakika balık paklaşana kadar pişirin.
4. Balık sosu ve lime suyunu ocaktan almaya yakın ekleyin, taze ekşilik acılaşsın.
5. Taze otları servis edin.

PÜF NOKTASI

Ananas çok erken eklemek dokuyu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında beyaz pirinç varsa ekleyin, çorbayı sıcakta kasede sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri