

# Tom Kha Gai

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 16/10

Bangkok kaselerinde galangal ve limon otuyla kokan, kokos kremalı tavuk çorbası.

## Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 400 ml Kokos içeceği
- 30 gr Galangal
- 2 dal Limon otu
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 300 ml Tavuk suyu
- 4 adet Makrut lime yaprağı
- 150 gr Mantar
- 1.5 yemek kaşığı Balık sosu
- 0.3 demet Kişniş

## Yapılış

- 400 ml hindistan cevizi sütü, 300 ml tavuk suyu, galangal ve limon otunu 8 dakika kaynatın.
- Lime yapraklarını ve 250 gr tavuk parçalarını ekleyip orta ateşte 9 dakika pişirin.
- Mantarları katıp 4 dakika pişirin, tavuk fazla sertleşmesin diye kaynamayı aşmayın.
- Balık sosu ve lime suyunu ocak kapalıyken ekleyip ekşi tuz dengesini ayarlayın.
- Galangal ve limon otunu çikararak kişnişle sıcak kaselerde servis edin.
- Yanında lime dilimi verin, asit dengesi sofrada tazelenir.

### PÜF NOKTASI

Galangal servis öncesi çikararak aromasını kalınlı dokusu kaseye geçmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lime dilimi ve kişnişle sunun.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

