Zupa malezyjsko-polska

Tylko z Natury

Polecane na:

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- pasta (2 papryczki chili, spora szczypta soli, cukru brązowego, 2 ząbki czosnku, łyżeczka soku z limonki- wszystko ucieramy w możdzieżu) - 1 łyżka
- szalotka - 2 szt.
- pierś z kurczaka - 1/2 kg
- imbir - 3 cm
- limonka - 1 szt.
- trawa cytrynowa lub liście kafiru - kilka
- suszone grzybki mun - kilka
- czerwona papryka - 1 szt.
- żółta papryka - 1 szt.
- puszka mleka kokosowego - 1 szt.
- bulion z kurczaka - 2 i 1/2 litr
- kiełki fasoli mung - 30 dag
- pędy bambusa - 20 dag
- pęczek kolendry - 1 szt.
- brązowy cukier - 2 łyżka
- curry - 2 łyżka
- sos sojowy - 2 łyżka
- sos rybny - 2 łyżka
- olej do smażenia - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na początku należy przygotować wszystkie półprodukty, gdyż samo gotowanie odbywa się błyskawicznie, chcąc zachować chrupkość warzyw i wspaniałe smaki.
Warzywa oraz pędy babusa kroimy w cienkie paseczki, szalotkę drobno siekamy, ocieramy skórkę z limonki i wyciskamy do miseczki sok. Grzyby moczmy w gorącej wodzie 10 minut, następnie kroimy w cienkie paski. W woku lub garnku na mocno rozgrzanym oleju podsmażamy mięso z kurczaka, gdy się lekko zrumieni dodajemy naszą pastę z chili, imbiru i czosnku, posiekaną szalotkę, curry, otartą skórkę z limonki. Przesmażamy wszystko razem przez kilka minut. Dodajemy pędy bambusa, paprykę, grzyby, łodygi (zmiażdżone) trawy cytrynowej lub liście kafiru, smażymy razem

kilka minut. Zalewamy bulionem, mlekiem kokosowym, dodajemy sos sojowy i rybny, sok z limonki, cukier, doprowadzamy do wrzenia. Po zagotowaniu wrzucamy kiełki fasoli i usuwamy łodygi trawy cytrynowej/liście kafiru. Całość gotujemy razem kilka minut.
Podajemy z makaronem i posiekaną kolendrą. Ja natomiast lubię tą zupkę z ugotowanymi w mundurkach młodymi ziemniakami.