Tajska zupa kokosowa

wegeweda

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

0 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- wywar warzywny - 1 litr
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3 ząbek
- czerwona papryka - 1 szt.
- cukinia - 1 szt.
- papryczka chili - 1 szt.
- marynowana kukurydza - 1 słoik
- tofu naturalne - 1 kostka
- łodyga trawy cytrynowej - 1 szt.
- korzeń imbiru - kawałek
- czerwona pasta curry - 2 łyżeczka
- kurkuma - 1 łyżeczka
- kolendra mielona - 1 łyżeczka
- sól himalajska - 1/2 łyżeczka
- mleko kokosowe - 400 ml
- sok z limonki -
- olej kokosowy - trochę
- do podania: makaron ryżowy, listki świeżej kolendry -

Sposób przygotowania:

KROK 1: W dużym garnku rozgrzej olej kokosowy. Cebulę pokrój w kostkę, czosnek zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Dodaj pastę curry. Podsmaż.

KROK 2: Papryczkę chili oczyść z nasion i posiekaj. Imbir obierz i zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Wrzuć do garnka. Dodaj przekrojoną na pół trawę cytrynową, paprykę i cukinię pokrojoną w paseczki, mini kukurydze oraz przyprawy. Podsmażaj kilka minut.

KROK 3: Na osobnej patelni rozgrzej łyżkę oleju kokosowego. Tofu pokrój w kostkę i podsmaż na złoto. Dodaj do warzyw. Zalej bulionem, posól i zagotuj.

KROK 4: Na koniec zdejmij z ognia, wlej sok z limonki oraz mleko kokosowe. Zamieszaj.

Podawaj z makaronem ryżowym i świeżą kolendrą.