



## Tom kha kai (zupa tajska)

 TERRASANA POLAND

Polecane na: [danie główne, jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

### Składniki:

świeża trawa cytrynowa - 1 szt.	liście limonki - 4 szt.
imbir kłacz - 3 cm	woda - 600 ml
papryczka chili - 1 szt.	kiełki fasoli - 100 g
Pasta Curry Tajska Terrasana - 50 g	Sos Sojowy Tamari Łagodny Terrasana - 2 łyżka
ząbek czosnku - 2 szt.	świeża kolendra - 1 garść
średniej wielkości cebula - 1 szt.	Napój (mleko) Kokosowy Terrasana - 200 ml
olej kokosowy virgin - 1 łyżka	

### Dodatkowe info:

Tom kha kai to dobrze znana tajska zupa. Dzięki tym ziołom i mleku kokosowemu TerraSana możesz przygotować pyszną zupę w 15 minut. Pełną zapachów i smaków.

Wskazówka: liście limonki są cudownie aromatyczne. Nie możesz ich znaleźć? Dodaj do zupy niewielką ilość soku z limonki.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Zmiażdż łydgi trawy cytrynowej. Przekrój je wzdłuż na pół. Zetrzyj imbir. Drobno posiekaj papryczkę chili. Wycisnij przez praskę czosnek. Posiekaj cebulę tak drobno, jak to możliwe. Umieść olej kokosowy w garnku wraz z cebulą, imbirem, papryczką chili i czosnkiem. Gotuj przez 2 minuty. Dodaj pastę curry i gotuj przez kolejną minutę. Dodaj wodę. Wlej mleko kokosowe, liście limonki i trawę cytrynową. Duś delikatnie przez 10 minut. Dopraw tamari. Spróbuj i dopraw wg uznania. Podziel zupę na 3-4 miseczki. Udekoruj kiełkami fasoli i kolendrą. Nie jedz liści limonki!