

Zuppa Tom Kha Gai con Thermomix

6 persone

Ingredienti

- 2 spicchi d'aglio
- 2 cm di Galangal fresco
- 1 Tsp di olio
- 1 - 2 peperoncini rossi freschi, tolto i semi e fette sottili
- 2 Tbs di pasta per brodo di pollo (vedi consigli)
- 600 g di acqua
- 400 g di latte di cocco
- 450 g di filetti di coscia di pollo, o petto di pollo, tagliati a strisce (1 x 6 cm)
- 2 Tbs di salsa di pesce
- 1 gambo di lemongrass, tagliato a pezzi "eat me not"
- 1 tsp di zucchero di palma, o greggio
- 4 foglie Kaffir lime fresche preparate "eat me not"
- 2 Tbs di succo di lime
- 3 - 4 rametti di coriandolo fresco, solo foglie

1. Mettere l'aglio e lo galangal nella terrina e tritare 3 sec/velocità 7.
2. Aggiungere olio e peperoncino e soffriggere 1 min/Varoma/velocità 1.
3. 3. Aggiungere pasta brodo, acqua, latte di cocco, latte di cocco, pollo, salsa di pesce, lemongrass, zucchero e foglie di lime Kefir e cuocere 20min/90°C//velocità 2
4. Aggiungere il succo di lime e il coriandolo e mescolare con la spatola da combinare,

IMPORTANTE aggiungere succo di Lime e coriandolo solo al momento di servire.
Quindi servire.

Note

Questa ricetta per un Tom Kha Gai, la classica zuppa di pollo al cocco thailandese, è facile da adattare ai tuoi gusti personali, soprattutto se non ti piace il piccante!

Nella cucina Thai si usano spesso le 3 S 'ss , Sour, Sweet, Salty, in questa minestra la prima cosa che bisogna "taste" è Sour poi Sweet e in fine Salty.