

Rozgrzewająca potrawka z krewetkami

Czas ogółem **30 min** 30 min Czas przygotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

1.771 kJ / 423 kcal

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

6	różnokolorowych papryk spiczastych (ok. 430 g)
3	duże ząbki czosnku
2 plasterki	imbiru
3 łyżki	oliwy
1	masła
1 l	bulionu
8 łyżki	passaty pomidorowej
280 g	mleczka kokosowego (stałej części)
50 g	pora (biała część)
2,5 cm	papryczki chilli
4 łyżki	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
320 g	krewetek
2	małe cebule
0,5 łyżeczka	kurkumy
	sok z 1 cytryny
3,5 łyżki	mąki pszennej
Dodatkowo	szczypiorek do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Obrać krewetki, dodać do nich 2 łyżki sosu sojowego, wymieszać i pozostawić w lodówce na ok. 20 minut.

Krok 2

W międzyczasie cebulę, czosnek i imbir drobno posiekać, pora pokroić w plastry i razem podsmażyć w garnku na 2 łyżkach oliwy. Kiedy będą lekko zarumienione dodać 850 ml bulionu.

Krok 3

Papryki spiczaste pokroić w plastry, dodać do garnka i gotować. Dodać również passatę, 2 łyżki sosu sojowego, mleczko kokosowe, kurkumę, sok z cytryny oraz pokrojoną w cienkie plastry papryczkę chilli. Gotować do czasu aż papryki zmiękną. W 150 ml bulionu dokładnie rozmieszać mąkę pszenną, dodać do zupy i zagotować. Gotować kilka minut (całość powinna nieco zgęstnieć).

Krok 4

Na patelni rozgrzać 1 łyżkę oliwy i masło. Podsmażyć krewetki z obu stron.

Krok 5

Potrawkę przelać do talerzy, udekorować krewetkami oraz pokrojonym szczypiorkiem.

Krok 6

Pour the stew into plates, decorate it with the prawns and chopped chives.