

Tom kha gai z kurczakiem

Czas ogółem **20 min** 10 min Czas przygotowania 10 min Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

1.602 kJ / 385 kcal

Tłuszcz: **24,4 g** Białko: **29,1 g**

Węglowodany: **12,4 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

1	łydyga trawy cytrynowej
1	mały kawałek imbiru
1	mała limonka
1	mała czerwona papryczka chili
400 g	filetu z piersi kurczaka
600 ml	bulionu drobiowego
75 ml	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
400 ml	mleczka kokosowego
1 łyżka	brązowego cukru (lub Słodkiej przyprawy mirin Kikkoman)
200 g	małych pieczarek
80 g	kilka listków kolendry
	kiełków fasoli
	<u>Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman</u>

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

1 łydyga trawy cytrynowej - **1** mały kawałek imbiru - **1** mała limonka - **1** mała czerwona papryczka chili - **400 g** filetu z piersi kurczaka
Pokrój trawę cytrynową na kawałki. Imbir obierz i drobno zetrzyj lub posiekaj. Zetrzyj skórkę z limonki i wyciśnij sok. Papryczkę chili pokrój w krążki. Kurczaka pokrój w drobną kostkę.

Krok 2

600 ml bulionu drobiowego - **75 ml** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **400 ml** mleczka kokosowego - **1 łyżka** brązowego cukru (lub Słodkiej przyprawy mirin Kikkoman)
Zagotuj bulion z Sosem sojowym Kikkoman. Dodaj trawę cytrynową, imbir, odrobinę skórki i soku z limonki, chili, mleczko kokosowe i cukier. Podgrzej.

Krok 3

200 g małych pieczarek - kilka listków kolendry - **80 g** kiełków fasoli - Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman

Przekrój pieczarki na połówki lub ćwiartki. Dodaj do bulionu z kurczakiem, doprowadź do wrzenia i gotuj na wolnym ogniu przez około 10 minut. Rozdziel supę na miski, udekoruj kolendrą i kiełkami fasoli (jeśli wolisz, możesz je krótko podsmażyć). Skrop olejem sezamowym i podawaj.