

Том Ям

Вам понадобится

Креветки очищенные	800 г
Помидорки черри	250 г
Куриный бульон	1 л
Сок лайма	25 мл
Перец чили свежий	6 г
Лемонграсс стебли	45 г
Шампиньоны	250 г
Кокосовое молоко	500 мл
Паста «Том Ям»	150 г
Тростниковый сахар	7 г
Рыбный соус	15 мл
Соль, перец	по вкусу
Кинза	по вкусу
Отварной рис для подачи	500 г

Приготовление

- 1** Шампиньоны нарезать слайсами. Перец чили очистить от семян и нарезать колечками. Кинзу измельчить. Помидорки черри нарезать пополам.
- 2** Стебли лемонграсса выложить в чашу мультиварки и залить куриным бульоном. Установить программу СУП, время приготовления 1 час
- 3** За 30 минут до конца программы вынуть лемонграсс и добавить шампиньоны, креветки и пасту «Том Ям», тщательно перемешать.
- 4** За 15 минут до конца программы добавить помидорки черри, перец чили, рыбный соус, лаймовый сок, кокосовое молоко и тростниковый сахар. Перемешать и готовить до конца программы.
- 5** Затем установить программу МУЛЬТИПОВАР, температуру 130 °С, время приготовления 15 минут.
- 6** Подавать с отварным рисом, посыпав суп рубленой кинзой.

Том Ям