



COOKIT.COOL
• thajská tradice •
ŠEFKUCHAŘEM ZA 30 MINUT

COOKIT

Tom ka gai polévka

s kuřecím masem



2 PORCE



30 MINUT



UŽIJTE SI

Potřebné vybavení:

- 2x větší hrnec
- cedník
- prkénko na krájení
- nůž
- vařečka

Seznam dodaných surovin:

- 600 ml kuřecího vývaru
- 200 g kuřecích stehen (sous-vide včetně výpeku)
- 250 ml kokosového mléka
- 80 g červené cibule
- 60 g cherry rajčat
- 40 g hlívy ústříčné
- 15 ml rybí omáčky
- 10 g koriandru
- 10 g galangalu
- 2 ks limetkových listů
- 1 ks citrónové trávy
- 1 ks červené chilli papričky
- 1 ks limetky

Suroviny, které nejsou součástí dodávky. Použijte z vlastní spiřárny nebo si u nás objednejte.

- sůl na dochucení
- papírový kuchyňský ubrousek



Příprava surovin

- Natrháme maso na menší nudličky.
- Nakrájíme cibuli na větší kousky.
- Nakrájíme galangal na plátky.
- Nakrájíme hlívu na nudličky.
- Rozkrojíme cherry rajčata na polovinu.
- Překrojíme na půl citronovou travu.
- Papričku bez semínek nakrájíme na kolečka.
- Natrháme koriandr. Pár lístků si necháme.



Příprava polévky

- Přidáme hlívu a vaříme mírným varem 1,5 minuty.



Příprava polévky

- Nalijeme do hrnce vývar.
- Přidáme cibuli, galangal, citronovou travu a polovinu množství papričky.
- Přivedeme k varu a vaříme 10 minut.
- Scedíme do druhého hrnce (nebo jiné nádoby) a vývar nalijeme zpět do hrnce.



Příprava polévky

- Přidáme rybí omáčku, 1/2 chilli papriček a limetkovou šťávu (rozpůlíme limetku a vymáčkne šťávu). Vaříme 1 minutu.
- Vypneme vařič.
- Přidáme cherry rajčata a koriandr.
- Necháme 2 minuty odstát.



Příprava polévky

- Do vývaru přidáme kokosové mléko a přivedeme k varu.
- Přidáme kuřecí maso a limetkové listy.
- Znovu přivedeme k varu.



Servírování

- Ozdobíme lístky koriandru.
- Dobrou chuť.