

Тайский суп с тофу, лососем, креветками и лаймом

Общее время 60 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Суп:

1 кг	филе лосося
200 г	тайских баклажанов
10	грибов шиитакэ
300 г	моркови
2 л	овощного бульона
20 г	сушеных листьев каффир-лайма
2	стебля лемонграсса
250 г	стручкового сахарного гороха
25 г	чеснока
80 г	имбиря или галангала
2	перца чили
1 л	кокосового молока
200 мл	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
100 мл	рыбного соуса
500 г	молодой брокколи
200 г	тайского базилика
100 мл	сока лайма
500 г	натурального твердого тофу
500 г	сырых очищенных креветок
	Соль и перец по вкусу

Подача:

Несколько листьев
кинзы
Несколько листьев
тайского базилика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Суп: Обжарьте чеснок, имбирь и чили, пока они не начнут выделять аромат. Снимите кожу с лосося и нарежьте его кубиками вместе с тофу. Баклажаны разрежьте сначала пополам или на четвертинки, в зависимости от размера, и затем нарежьте их кусочками, а грибы — полосками. Морковь нарежьте соломкой размером со спичку, горох — на три части. В большой кастрюле нагрейте овощной бульон и листья каффир-лайма. Нарежьте лемонграсс и варите примерно 15 минут. Затем добавьте кокосовое молоко, овощи (кроме брокколи), соевый и рыбный соус. Готовьте, пока овощи не станут мягкими. Добавьте брокколи и тайский базилик и готовьте еще 5 минут. Затем добавьте сок лайма, рыбу, тофу и креветки и варите еще 5 минут. Посолите и поперчите по вкусу.

Подача: Посыпьте базиликом и кинзой и подавайте с дольками лайма.