

# Tajska zupa Tom Kha

Imbir obrać łyżeczką lub nożem, posiekać bardzo drobno, wrzucić do garnka, zalać mlekiem kokosowym, dodać trawę cytrynową, wymieszać. Podgrzewać chwilę na średnim ogniu.

Boczniki opłukać, pokroić w grube paski dodać do mleka, posiekać cebulę i pomidory, dodać do mleka. Dodać chili, sól i cukier oraz liście kaffiru lub skórkę z limonki. Gotować 20 minut. Dodać ciecierzycę. Gotować jeszcze 5 minut. Doprawić sokiem z limonki oraz posiekaną natką lub kolendrą.

Jeśli macie możliwość lepiej użyć świeżej trawy cytrynowej. Bazowałam na przepisie z Nowej Jadłonomii, zmieniłam proporcje i dodałam ciecierzycę.

4 porcje

- 2cm świeżego imbiru
- 2 łyżeczki suszonej trawy cytrynowej
- 2 puszki mleka kokosowego
- 250g boczniaków
- 150g ciecierzycy z puszki
- duża szczypta papryki chili
- 1 czerwona cebula
- 2 pomidory
- kilka liści kaffiru lub 1 łyżeczka skórki otartej z limonki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- sok wyciśnięty z 1 limonki
- pęczek natki pietruszki lub kolendry