

Суп-пюре Том Ям

Кремовый Бангкок в каждой ложке

О блюде

Это не просто суп — это текстурный шедевр.

Нежный, бархатистый, с кокосовой мягкостью и пряным восточным характером.

За счёт кокосового молока острота уходит на второй план, оставляя место тёплым специям и глубокому вкусу морепродуктов.

А хрустящий лайм и мидия в раковине превращают обычную тарелку в маленький ресторанный спектакль.

Ингредиенты

- Замороженный полуфабрикат «Суп Том Ям» от Вкусы Бангкока – 370гр
- Кокосовое молоко (жирность 17–22%) – 200 мл
- Вода питьевая – 200 мл
- Лайм – несколько долек
- Свежая кинза или петрушка - для украшения
- Мидии в раковинах (из упаковки) - для подачи

Используемая посуда:

Zepter ArtMix Pro или кастрюля + погружной блендер

Процесс приготовления

1Готовим основу

Переложите содержимое упаковки в кастрюлю или сразу в чашу блендера (если она термостойкая).

Добавьте 400 мл воды или 200 мл кокосового молока + 200 мл воды (для более насыщенного кремового вкуса), молоко сделает суп шелковистым и приглушит остроту, сохранив пряную душу Том Яма.

2Нагреваем до кипения

Поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Как только суп закипит — сразу выключайте.

Дайте настояться под крышкой 3–4 минуты, чтобы вкусы подружились. Если вы используете **Zepter ArtMix Pro**, то перед выложите мидии в створке и обдайте их кипятком, не складывайте их в чашу блендера.

3Достаём мидии для украшения

Аккуратно выловите шумовкой мидии в раковинах — они пойдут для финального декора.

Они уже сварились во время нагрева и теперь будут красиво смотреться поверх пюре.

4Пюрируем

Перелейте содержимое в блендер (если варили в кастрюле) или используйте погружной блендер.

Взбейте до состояния бархатного крема — гладкого, однородного, без кусочков.

5Подача

Разлейте кремный суп по глубоким тарелкам.

Сверху положите мидию в раковине, дольку лайма и свежую зелень.

Можно добавить капельку кокосовых сливок для красивого круга на поверхности.

На двоих

Порция рассчитана ровно на 2 полноценные порции.

Идеально для спокойного обеда, уютного ужина или когда хочется побаловать себя чем-то необычным, но тёплым и домашним.

Приятного аппетита!

Арой май кха — нежно и с душой