

Том Ям с крабом и гребешком

Быстрая роскошь для двоих

- О блюде

Этот суп — не просто ужин, а короткое путешествие в Таиланд.

Пряный, сливочный, с нежным крабом и сладким гребешком.

Готовится за 5 минут, а впечатление — как от ресторанного шедевра.

Подавайте с рисом, чтобы собрать каждую каплю ароматного бульона.

Ингредиенты

- Замороженная основа «Том Ям с крабом и гребешком» (Вкусы Бангкока) , 370 г
- Кокосовое молоко (жирность 17–22%) 200 мл
- Вода питьевая 200 мл
- Свежая кинза или зелёный базилик несколько веточек
- Лайм (по желанию) несколько долек
- Отварной жасминовый рис для подачи

Процесс приготовления

1Разогреваем базу

Выложите содержимое упаковки в небольшую кастрюлю. Добавьте 200 мл кокосового молока+ 200 мл воды — молоко сделает суп бархатистым и смягчит остроту. Можно добавить только 400 мл воды.

2Доводим до кипения

На среднем огне доведите суп до активного кипения, постоянно помешивая.

Как только появились первые пузырьки — выключайте плиту. Не кипятите дольше 1 минуты, чтобы морепродукты остались нежными.

3Даём настояться

Накройте крышкой и оставьте на 2-3 минуты. За это время специи откроются, а кокос отдаст свою сладость.

4Подача

Разлейте суп по глубоким пиалам.

Сверху — свежая зелень и долька лайма для кислинки.

Отдельно подайте горячий рис в маленькой пиале.

На двоих

Порция рассчитана ровно на 2 персоны.

Идеально подходит для романтического ужина или уютного вечера с близким человеком.

Приятного аппетита!

Арой май кха — **как говорят в Таиланде**