

## Том Ям с лапшой

### Быстрый билет в Бангкок на двоих

#### *О блюде*

Если не хочется долго стоять у плиты, но хочется вкусной и полезной еды — этот суп станет вашим спасательным кругом.

Густой, пряный, с рисовой лапшой и сочными морепродуктами.

Он согревает, наполняет и при этом не требует ни капли лишних усилий.

Просто откройте упаковку, добавьте воды — и через 5 минут у вас на столе настоящая тайская история.

#### **Ингредиенты**

- Замороженная основа «Том Ям с лапшой» (Вкусы Бангкока) 400 г
- Вода питьевая 400 мл
- Свежая кинза или зелёный лук для украшения
- Долька лайма (по желанию) для подачи

#### **Процесс приготовления**

##### **1Подготовка**

Выложите полуфабрикат из упаковки в кастрюлю. Внутри уже есть всё необходимое: бульон с балансом специй, рисовая лапша и морепродукты, которые сохранили сочность благодаря особому рецепту заморозки.

##### **2Варим**

Добавьте к содержимому 400 мл воды или 200 мл кокосового молока + 200 мл воды (для более насыщенного кремового вкуса).

Поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Как только суп закипит — сразу выключайте. Не переваривайте, чтобы лапша осталась упругой, а креветки и мидии — нежными.

##### **3Настаиваем**

Накройте крышкой и оставьте на 2–3 минуты. За это время специи полностью раскроются, а лапша впитает ароматы бульона.

##### **4Подача**

Разлейте суп по глубоким пиалам.

Посыпьте свежей зеленью, добавьте дольку лайма для лёгкой кислинки.

подавайте сразу — горячим, пряным, настоящим.

#### ✨ Почему это вкусно

Рисовая лапша делает суп сытным, но не тяжёлым.

А бульон — с идеальным балансом острого, кислого и солёного — будто переносит вас на ночной рынок в Бангкоке.

Никаких редких ингредиентов, никаких сложных техник — только чистое удовольствие.

#### **На двоих**

Порция рассчитана ровно на 2 персоны.

Идеально для быстрого обеда, ужина без хлопот или когда хочется побаловать себя чем-то необычным без лишних усилий.

Приятного аппетита!

Арой май — как говорят в Таиланде