

«Тайское ризотто с креветками в пряном соусе Том Ям»

Блюдо, которое пахнет Бангкоком

Ингредиенты (на порцию на двоих):

- замороженный полуфабрикат: набор для пасты и ризотто «Креветки Том Ям» от Вкусы Бангкока — 180 г
- Жасминовый рис — 200 -250 г, сваренный до идеальной рассыпчатости
- Масло растительное — 1 ч. ложка (для лёгкого обжаривания)
- Лайм — 3–4 дольки, чтобы добавить искристой кислинки
- Свежая кинза — 2 веточки, для ароматной зелёной ноты
- Острый чили — по желанию, для тех, кто любит погорячее (для украшения)

Посуда:

Широкий сотейник или вок — в нём вкус раскрывается быстрее.

Способ приготовления:

- Разогреваем сотейник на среднем огне, добавляем масло. Выкладываем полуфабрикат.
- Добавляем отваренный рис — аккуратно вмешиваем его в соус, чтобы каждое зёрнышко пропиталось кокосово-острыми нотками. Перемешиваем и томим всё вместе 3–5 минут. Рис впитывает сок, креветки становятся ещё нежнее, а соус слегка карамелизуется.
- Финальный штрих — выкладываем ризотто горкой в глубокую тарелку. Посыпаем мелко рубленой кинзой, рядом кладём дольки лайма и, если любите остроту, — тонкие колечки чили.

Подача:

Выжмите дольку лайма прямо перед первым укусом — кислота «разбудит» все специи. Ешьте ложкой, наслаждаясь контрастом: кремовый рис, упругие креветки и свежая зелень.

✨ Приятного аппетита — и пусть этот ужин перенесёт вас на улицы Таиланда!