

Суп Том Ям

Сложность: **легко**



В наборе



1 порция

Время
приготовления



10 минут

Масса нетто



400 гр.

Пищевая ценность
на 100 гр. продукта

белки 8,3 гр.

жиры 3,6 гр.

углеводы 3,6 гр.

калории 82 Ккал.

Состав набора:



Морепродукты



Рыбный соус



Куриный бульон



Паста Том Ям



Кокосовое
молоко



Зелень
кинзы



Лайм



Имбирь

Инвентарь
для приготовления:

- разделочная доска
- небольшая кастрюля
- половник
- нож

Дополнительные
ингредиенты:

- не требуются



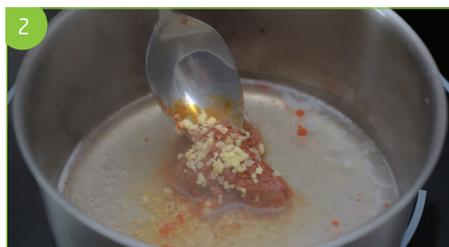
Посмотрите
видеоинструкцию на сайте
kinzamarket.ru



Поднесите смартфон к QR коду
уместив весь квадрат кода
в камеру, произойдет
считывание кода.



1. Нарежьте имбирь мелкими кубиками.



2. В разогретую кастрюлю влейте куриный бульон, устричный соус, добавьте туда же нарезанный имбирь и пасту Том Ям. Перемешайте всё до однородного состояния и варите на среднем огне 2-2,5 минуты.



3. Затем добавьте лосось и все морепродукты. Оставьте две веточки кинзы для украшения, а остальную кинзу нарежьте руками и добавьте в кастрюлю. Варите суп до готовности лосося, не забывая помешивать. Процесс займёт около 3-4 минут.



4. Влейте в кастрюлю кокосовое молоко, аккуратно перемешайте суп и варите под крышкой 2 минуты.



5. В центр глубокой тарелки выложите из кастрюли лосось и морепродукты. Перелейте из кастрюли в тарелку готовый суп. Украсьте блюдо долькой лайма и веточками кинзы.

Наслаждайтесь!