

Суп Том Ям Кунг (Тайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 2 порции):

- куриный бульон – 0,5 л;
- креветки королевские сыромороженные – 16 шт. (по 8 шт. на порцию), или тигровые сыромороженные – 8 шт. (по 4 шт. на порцию);
- **грибы Цаогу (соломенные грибы)** – 10 шт. (по 5 шт. на порцию), или шампиньоны, или вешенки (но не шиитаке);
- помидоры черри – 6-8 шт. (по 3-4 шт. на порцию);
- корень галангала – отрезок длиной 2-3 см (если свежий) или 2-3 ломтика (если **сушеный**);
- стебли лимонного сорго (лемонграсса) – 3-4 шт. (если свежие) или 2-3 ст.л. (если **сушеные**);
- **листья кафрского лайма сушеные** или свежие - 8-10 шт.;
- **паста Nam Prik Pao (тайская паста чили)** – 2-3 ст.л.;
- **рыбный соус** – 2-3 ст.л. (по вкусу);
- **сок лайма** – 1-2 ст.л. (по вкусу);
- **кокосовое молоко** – 100 мл (полстакана);
- кинза для украшения – несколько листиков;
- **сушеный чили** - 2-4 шт. (по желанию).



**Обратите особое внимание - если куриный бульон был посолен или разведен из концентратов, то рыбного соуса нужно добавлять меньше.*

***Перец чили - весьма опциональный и спорный ингредиент, ибо уровень остроты можно отрегулировать количеством чили-пасты Нам Прик Пао.*

1. Заблаговременно разморозить креветки при комнатной температуре. Почистить креветки от хитинового покрова, хвостик оставить. Аккуратно, неглубоким надрезом (до 1 мм), надрезать креветку вдоль позвоночника, чтобы удалить черную жилку (кишку).
2. Вымыть все овощи. Консервированные грибы Цаогу сполоснуть под проточной водой и разрезать каждый гриб вдоль пополам. Если Вы используете шампиньоны - то их нужно разрезать на 4 части, а если вешенки - то крупной соломкой.
3. Помидоры черри разрезать пополам.
4. Вскипятить в воке куриный бульон. Он должен не кипеть сильно, а булькать потихоньку. Пока он подогревается, подготовить пряности (если используются свежие): корень галангала нарезать тонкими ломтиками, листья кафрского лайма надорвать до середины в нескольких местах, стебли лимонного сорго раздробить кулинарным молотком (особенно белую часть стеблей) или расплющить плоской стороной ножа. Это делается для того, чтобы свежие пряности лучше раскрыли (высвободили) свой аромат в бульоне. Если используются сушеные пряности, то просто освободить их от упаковки.
5. Опустить галангал и лимонное сорго в кипящий бульон. Когда бульон закипит снова, варить 1-2 минуты, затем добавить в бульон тайскую пасту чили Nam Prik Pao, хорошо размешать.
6. Добавить в бульон половинки грибов цаогу и рыбный соус. Попробовать бульон. Если он недостаточно соленый, добавить еще ложку рыбного соуса (или по вкусу). Затем добавить надорванные листья лайма. Благодаря пасте Nam Prik Pao бульон будет достаточно острый, но если Вы захотите большей остроты, добавьте в бульон на этом этапе сушеный чили.
7. Затем добавить в бульон помидоры и креветки. Варить в кипящем бульоне 2-3 минуты (важно не переварить креветки, чтобы их нежное упругое мясо от долгой варки не уподобилось резиновой крышке).
8. Спустя 2-3 минуты, когда креветки будут готовы, добавить в бульон кокосовое молоко, аккуратно размешать суп и сразу снять вок с огня.
9. Затем добавить в суп сок лайма 1-2 ст.л., попробовать бульон, если необходимо – добавить еще сока лайма по вкусу.
10. Готовый суп Том Ям всегда кушают сразу, он не должен повторно подогреваться и уж тем более его не оставляют на следующий прием пищи. Разлить готовый суп по тарелкам или пиалам, украсить листиками кинзы. К супу Том Ям отдельно подать отварной пресный рис жасмин, которым заедают огненно-острый суп.