

## Тайский кокосовый суп карри (Тайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 банка (400 мл) **кокосового молока**;  
1 ст. л. **тайской красной пасты карри**;  
1 куриная грудка, тонко нарезанная;  
1 стакан (200 мл) куриного бульона;  
1 небольшая морковь;  
4-5 шт. **листьев кафрского лайма**;  
2 шт. **лимонного сорго**;  
1 ст. л. **рыбного соуса**;  
1 ложка **сока лайма** (или по вкусу);  
1 небольшой кусочек **галангала**;  
75 г спаржевой фасоли;  
50 г проростков сои (по желанию);  
60 г **рисовой лапши**;  
1 ст. л. листьев кинзы (для украшения блюда);  
1-2 стрелки зеленого лука (для украшения блюда).



1. Нарезать куриное филе тонкими полосками.
2. Нарезать морковь соломкой, у соевых проростков ошипать кончики, нарвать листьев кинзы, зеленый лук нарезать колечками, кончики стеблей лемонграсса раздавить (отбить), листья кафрского лайма надорвать, корешок галангала нарезать кольцами.
3. Достать из банки сгусток кокосового молока (1 ст. л.). Поставить на огонь вок и растопить этот сгусток.
4. Добавить в вок тайскую красную пасту карри, перемешать до образования однородной массы. Немного обжарить 1-2 минуты.
5. Добавить в вок нарезанное тонкими полосками куриное филе и обжарить до готовности, примерно 5 минут.
6. Добавить в вок куриный бульон, листья кафрского лайма, лемонграсс, галангал, стручки фасоли, морковь, остатки кокосового молока, рыбный соус, сок лайма. Перемешать все, дать закипеть, уменьшить огонь и варить суп минут 15.
7. Добавить соевые проростки и рисовую лапшу (можно положить лапшу как целиком, так и поломав ее предварительно).
8. Огонь можно выключить, накрыть вок крышкой и дать настояться супу с лапшой 5 минут, чтобы лапша дошла до готовности и стала мягкой. Варить ее не нужно. Она и так дойдет в горячем бульоне.
9. Разлить суп по тарелкам, посыпать листиками кинзы и колечками зеленого лука.