

# СУП ТОМ КХА

REBOX.BY



 35 минут

 122 ккал; БЖУ 6/10/3 (на 100 г)

 1200 г (все блюдо)

 Предварительно разморозьте спаржу и курицу

## **Ингредиенты:**

курица, шампиньоны, спаржа, острая паста, масло кунжутное, молоко кокосовое, имбирь, лемонграсс, черри, зеленый лук, лайм, кинза.



Курицу нарежьте небольшими кусочками, шампиньоны разрежьте на 4 части, черри – пополам, спаржу, лемонграсс и имбирь – соломкой, лук – перьями, порвите кинзу. В сотейник влейте 600 мл (3 стакана) воды. Добавьте острую пасту, сахар (1 ч. л.), масло кунжутное, молоко кокосовое. Перемешайте и прогрейте на среднем огне 3-4 минуты. Уменьшите огонь и томите основу супа 5 минут.



Разогрейте сковороду и растопите на ней сливочное масло. На сильном огне обжаривайте имбирь и лемонграсс 1 минуту, помешивая. Переложите на сковороду курицу и обжаривайте на сильном огне 2 минуты. Затем добавьте шампиньоны, черри и спаржу. Перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу. Прогрейте на среднем огне 3-4 минуты.



Переложите все ингредиенты в суповую основу, перемешайте. Украсьте каждую порцию том кха долькой лайма, зеленым луком и кинзой.

**!** Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу