


# СУП ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ


REBOX.BY



 50 минут

 71 ккал; БЖУ 6/4/3 (на 100 г)

 1200 г (все блюдо)

 Предварительно разморозьте куриное филе

## **Ингредиенты:**

куриное филе, лемонграсс, имбирь, чили, лайм, острая паста из морепродуктов, кокосовое молоко, томат, лук, вешенки, кафир-лайм.



1  
Лемонграсс нарежьте небольшими кусочками по 3-4 см. Слегка отбейте стебель ножом или скалкой. Имбирь и чили нарежьте мелко, лук, томаты и грибы – средними кусками, куриное филе – тонкими полосками.



2  
Филе обжаривайте в сотейнике с пастой из морепродуктов 2-3 минуты на среднем нагреве. Добавьте лемонграсс, имбирь, чили и кафир-лайм (остроту регулируйте по вкусу). Влейте 900 мл воды. Посолите. Варите на среднем нагреве 20 минут.



3  
Добавьте в кастрюлю 1 ч.л. сахара, сок половины лайма, перемешайте.



4  
Добавьте грибы, лук и томаты. Прогрейте на среднем нагреве 7-10 минут. Кокосовое молоко хорошо размешайте и влейте в кастрюлю. Прогрейте на малом нагреве 2-3 минуты. Добавьте соль.



5  
подавайте том ям с курицей и долькой лайма.