

Zupa tajska z kurczakiem i krewetkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 25 min

Użyte akcesoria :

- motylek
 - mieszadło
 - tarcza
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Piersi z kurczaka pokroić w kostkę ok. 1x1cm, posypać solą i pieprzem ułożyć w naczyniu do gotowania na parze. Krewetki (jeśli mrożone) rozmrozić.

Krok 2 - Cebulę obrać, pokroić na mniejsze kawałki (np. na 4 części). Czosnek i imbir obrać, paprykę pokroić na kawałki ok. 1 cm, z papryczki chilli usunąć nasiona. Seler naciowy oczyścić z włókien.

Krok 3 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.

Krok 4 - Pokroić seler naciowy w plastry, w miarę konieczności popychając je popychaczem - czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Zdjąć pokrywę tarczy i tarczę, za pomocą łopatki przełożyć seler do innego naczynia.

Krok 6 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, następnie włożyć cebulę, czosnek, imbir i chilli. Zamknąć pokrywą dzbanka, posiekać warzywa - czas 10 sekund,

prędkość 7.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki zebrać na dno cebulę, czosnek i imbir ze ścianek naczynia. Dodać olej. Zamknąć pokrywę i otworzyć zaślepkę. Poddusić warzywa - temperatura 120°C, czas 5 min, prędkość 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, założyć mieszadło.

Krok 9 - Do naczynia wlać wodę i mleko kokosowe, dodać pastę curry i pozostałe przyprawy. Na naczyniu umieścić pojemnik do gotowania na parze z kurczakiem. Gotować zupę i kurczaka - temperatura 105°C, czas 15 min, prędkość 1

Krok 10 - Otworzyć naczynie, do zupy dodać pokrojoną paprykę, selera naciowego i krewetki. Na naczyniu umieścić pojemnik do gotowania na parze z kurczakiem. Gotować dalej zupę i kurczaka - temperatura 105°C, czas 10 min, prędkość 1.

Krok 11 - Do miseczek wyłożyć kawałki kurczaka, wlać zupę posypać posiekanymi listkami kolendry.

Wskazówki :

Podczas gotowania na parze od czasu do czasu powinno się mieszać kawałki kurczaka.

Zamiast świeżej kolendry można użyć natki pietruszki lub szczypiorku.

Zupę można podawać z makaronem sojowym lub ryżowym.