



Supă Tom Yum cu fructe de mare

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

400 g	amestec de fructe de mare	1,5 l	supă de legume
2	roșii tocate	1	ceapă albă tocată
2	fire ceapă verde tocate	10	ciuperci albe feliate
2	tulpini lemongrass zdrobite și tocate	3	frunze de kaffir
1 lingură	ghimbir feliat		pastă de chili thailandez
1 lingură	sos de pește		coriandru verde tocat

Instructions

Cele mai bune ingrediente pentru rețeta de supă Tom Yum cu fructe de mare se găsesc la Selgros. Descarca aplicatia Selgros, fă o listă de cumpărături și vino să le ridici din locul unde toți profesioniștii și iubitorii de gastronomie își fac cumpărăturile.

Pasul 1. Într-o cratiță, pune supa la fiert cu lemongrass, ghimbir și frunze de kaffir.

Pasul 2. După ce a fiert supa timp de 5 minute la foc mic, adaugă fructele de mare și legumele.

Pasul 3. Fierbe totul până ce fructele de mare sunt gătite.

Pasul 4. Într-un castron, amestecă pasta de chili cu zeama de la lămâie și sosul de pește.

Pasul 5. Toarnă amestecul peste supă, mai lasă 1 minut pe foc, apoi servește-o fierbinte decorată cu coriandru verde.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Supă Tom Yum cu fructe de mare

Stand 02.09.2023