



Supă Tom Yum rețetă clasică

Pași: 5

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

4 căni	de supă de pui (sau legume)	2	tulpini de lemongrass zdrobite și tăiate bucăți
3-4	frunze de kaffir	3 felii	de galangal (sau ghimbir)
2-3	ardei iuți feliați (după gust)	10	creveți medii curățați
10	ciuperci albe feliate	2 linguri	sos de pește
2 linguri	suc de lămâie	1 lingură	zahăr (opțional)
	o mână de frunze de coriandru verde tocat		sare după gust

Mod de preparare

Supa Tom Yum are un amestec anume de gusturi, fiind picantă, acră și aromată. Cele mai comune ingrediente sunt lemongrass, frunzele de kaffir (lime), galangal (ghimbir thailandez), ardeiul iute thailandez, sucul de lămâie și sosul de pește. Această supă thailandeză este versatilă și poate fi îmbunătățită cu diverse tipuri de proteine, de la creveți și pui la tofu.

Dacă îți dorești cele mai bune ingrediente pentru o supă Tom Yum delicioasă, nu uita să-ți iei cardul Selgros care acum se eliberează și persoanelor fizice. Îl poți obține completând formularul din aplicație sau îl poți solicita la birourile de informații clienți din magazine.

Pasul 1. Pune supa într-o oală la fiert.

Pasul 2. Adaugă lemongrass, frunzele de kaffir și galangal și fierbe supa timp de 5-7 minute la foc mic.

Pasul 3. Adaugă ardeiul iute, creveții și ciupercile.

Pasul 4. Lasă supa pe foc până ce creveții devin roz.

Pasul 5. Adaugă la final sosul de pește, sucul de lămâie, sarea și zahărul, dacă ți se pare că este nevoie. Ia vasul de pe foc și presară peste supă frunzele de coriandru verde.

Servește supa fierbinte.

Autor: Teo Dinescu

[Mai multe rețete de la acest autor](#)

[Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:](#)

Supă Tom Yum rețetă clasică

Stand 02.09.2023