



Тайский суп карри с грибами и морепродуктами



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1/4 банки (100г)
◦ Лимонник	1 веточка
◦ Кинза	1 веточка
◦ Сливки	150 мл
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Кальмар	50 г
◦ Масло оливковое	1 ст. л.
◦ Молоко кокосовое	150 мл
◦ Паста карри желтая	1 ст. л.
◦ Креветки очищенные	50 г
◦ Перец чили (маленький)	1 шт.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:

🕒 30 мин

🍴 2 порции

🍽 119 ккал

1. Кальмар нарежьте произвольно. Чеснок и перец чили измельчите, обжарьте с грибами в течение 5-7 минут на оливковом масле, добавьте морепродукты, посолите, перемешайте, обжарьте до готовности.

2. Доведите до кипения сливки с кокосовым молоком, затем добавьте пасту карри, лимонник, посолите, перемешайте. Варите в течение 5 минут.

3. Разлейте суп по тарелкам, в центр выложите грибы и морепродукты, украсьте измельченной кинзой и для остроты сухим красным перцем.



Совет

В магазине продаются желтая, зеленая и красная пасты карри. С любой из них этот суп будет очень хорош.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>