



## Тайский суп с карри



Фуд-стилист и фотограф Слава Поздняков

### Ингредиенты

◦ Капуста брокколи	1/4 упаковки (100г)
◦ Карри	1 ст. л.
◦ Морковь	1 шт.
◦ Перец чили	1 шт.
◦ Лук красный	1 шт.
◦ Лапша рисовая	150 г
◦ Имбирь (корень)	1 шт. (100 г)
◦ Кокосовое молоко	400 мл
◦ Капуста пекинская	50 г
◦ Перец чили молотый	1 ч. л.
◦ Масло растительное	2 ст. л.
◦ Лайм	1 шт.

### Способ приготовления:



40 мин



4 порции



102 ккал

1. Измельчите лук и обжарьте его в сотейнике на растительном масле до мягкости — 5-7 минут. Добавьте карри, молотый и целый перец чили и готовьте еще минуту, постоянно помешивая.<br>
2. Налейте в лук со специями 500 мл воды и кокосовое молоко. Доведите до кипения.<br>
3. Добавьте брокколи (можно предварительно не размораживать), нарезанную пекинскую капусту, имбирь, порезанный кружочками, тертую морковь и сырую рисовую лапшу. Варите на медленном огне 5 минут, в конце добавьте сок лайма.<br>
4. При подаче можно украсить парой колечек перца чили и долькой лайма.



### Совет

После нарезки перца чили тщательно вымойте разделочную доску, нож и руки.

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