



Tom Kha Kai – tajska kokosowa zupa z kurczakiem

8 maja 2011

Przepisy tajskie na naszym blogu mają ciekawą właściwość - lista składników jest dużo dłuższa niż sam przepis, a ich zdobycie dużo trudniejsze, niż sam proces gotowania. Na nasze szczęście w Polsce pojawia się coraz więcej miejsc z azjatyckimi składnikami, więc zakupy stają się coraz prostsze, chociaż nadal nie tak proste jak zakupy na targu w Bangkoku...

Tom Kha Kai to najpopularniejsza tajska zupa, trochę "śmieciciowa" - nie dość, że dużo w niej składników, to jeszcze parę z nich jest nie do przegryzienia. Niestety - każdy składnik ma swój wkład w osiągnięcie ostatecznego smaku i nie ma dla niego substytutów. I kolejna wspólna cecha potraw tajskiej kuchni: trzeba przygotować wszystkie składniki wcześniej, bo po odpaleniu palnika pod rondlem nie będzie już na to czasu.

Składniki (4 porcje) :

- 300 g piersi kurczaka pokrojonej w małe kawałki
- 5 plasterów (grubości 2-3 mm) galangal
- 2 kubki mleka kokosowego
- 2 kubki rosółu z kurczaka
- 1 trawa cytrynowa - dolna, biała część, zmiażdżona i pokrojona w drobne plasterki
- 5-6 ostrych czerwonych chili - zmiażdżonych
- 2 łyżeczki soku z tamaryndowca lub soku z cytryny lub z limonki
- 3-4 liście limonki kaffir
- 1 cebulka, pokrojona w kostkę
- 100 g grzybów słomianych (nazwa rodzajowa: pochwiak wielkopochwowy), najlepiej świeżych, ale podobno można też użyć grzybów z zalewy
- 2 łyżeczki sosu rybnego
- 5 pomidorków koktajlowych
- sól
- liście świeżej kolendry

Przygotowanie:

1. W rondlu podgrzewamy rosół drobiowy i dodajemy do niego kurczaka, cebulę, galangal, pokrojoną trawę cytrynową, pokruszone liście kaffir, chili i porwane grzyby słomkowe.
2. Podgrzewamy na małym ogniu i gdy kurczak jest ugotowany wlewamy mleko kokosowe.
3. Dodajemy przekrojone na pół pomidorki koktajlowe. Włączamy średni ogień i zagotowujemy zupę, po czym zdejmujemy ją z ognia.
4. Doprawiamy sosem rybnym, tamaryndowcem i dodajemy liście kolendry. Najlepiej Tom Kha Kai smakuje na gorąco.