

Canh Chua

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 5/10

Canh chua, balık ve ananas ekşi suda kaynatarak hafif, aromatik ve ferah bir Vietnam çorbasıdır.

Malzemeler

- 350 gr Balıkfileto
- 1 su bardağı Ananas
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 4 su bardağı Su

Yapılış

1. Suyu ve doğranmış domatesleri tencerede 8 dakika kaynatın.
2. Ananas küp doğrayıp çorbaya ekleyin, 3 dakika daha pişirin.
3. Balıkfiletoları küçük lokmalar halinde kesip tencereye bırakın.
4. Balıkdağı mayacık şeklinde 6-8 dakika hafif kaynatın.
5. Lime suyunu en sonda ekleyip çorbayı bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Ananas çok erken eklememek dokuyu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında beyaz pirinç varsa ekleyin, çorbayı sıcakta kasede sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri