

Tom Kha Gai

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 16/10

Bangkok kaselerinde galangal ve limon otuyla kokan, kokos kremalı tavuk çorbası.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 400 ml Kokos içeceği
- 30 gr Galangal
- 2 dal Limon otu
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kokos içeceği, 400 ml su, galangal ve limon otunu 8 dakika kaynatın.
2. İnce doğranmış tavuğu ekleyip 10 dakika pişirin.
3. Lime suyu ve tuzla dengeleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Galangal servis öncesi çikararak aroması kalınlı dokusu kaseye geçmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime dilimi ve kişnişle sunun.