



BLUE ELEPHANT

Royal Thai Cuisine

Rezept Nr. 1: Vegetarische Tom Yam Suppe

Zutaten:

- 5g BLUE ELEPHANT Galangal in Scheiben geschnitten
- 5g BLUE ELEPHANT Zitronengras geschnitten
- 1g BLUE ELEPHANT Kaffirlimettenblätter geschnitten
- 30g Pilze geviertelt (z.B. Champignons)
- 3g Zucker
- 20g Soja Sauce
- 14g frischer Zitronensaft
- 3g Chillisauce (Nam Prik Phao)
- 2g grüne Chilischoten gehackt
- 250g Gemüsebrühe
- 5g Korianderwurzel
- Frisches Koriandergrün als Garnitur



Zubereitung: Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und aufkochen lassen. Gemüse und Pilze hinzugeben und leicht köcheln lassen. Salz, Sojasauce, Zitronensaft, Chilisauce, Zucker hinzufügen. Sofern vorhanden mit Thaicurry Yod Peng abrunden. Zwei Minuten köcheln lassen. Sofort heiß servieren und mit Koriandergrün garnieren.

Kochzeit: ca. 10 Minuten

(Mit freundlicher Empfehlung von www.blueelephant.com)

Produkte bei www.delitrade.de zu bestellen:

BLUE ELEPHANT Galangal (Art.3679), BLUE ELEPHANT Zitronengras (Art. 3680), BLUE ELEPHANT Kaffir Lime Blätter (3682)