



Tajlandzki Tom Yum Goong

4 porcje

20 minut

Składniki

- 1 l wody
- 30 g krewetek słodkowodnych
- 2 małże
- 15 g paluszków krabowych, pokrojonych na kawałki
- 30 g kulek rybnych, pokrojonych na kawałki
- 20 g pomidora, pokrojonego na kawałki
- 10 g kolendry
- 10 g citronelli
- 5 g cytryny
- 30 g sosu Tom Yum Goong
- 10 g czerwonego sosu curry
- 10 ml mleczka kokosowego
- 2 g soli
- 2 g nasion chili
- 20 g masła

Przygotowanie



Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.