

Tajska zupa z wołowiną






 2 porcje  60 minut



Składniki

- 2 łyżeczki oleju sezamowego
- 2 szalotki
- 1 marchew, pokrojona na kawałki (3 cm)
- 3 cm kawałek świeżego imbiru, obrany
- 1 świeże chili, oczyszczone
- 200 g świeżych grzybów shiitake (lub podgrzybków), pokrojonych w plasterki
- 400 g gęstego mleczka lub śmietanki kokosowej
- 10 g cukru palmowego
- 2 łyżeczki sosu rybnego
- 2 łyżeczki sosu sojowego
- 500 ml wody
- 1 łyżka pasty z bulionu warzywnego
- 300 g steku wołowego (antrykot), oczyszczonego i pokrojonego w cienkie plastry (5 mm)
- 1 limonka, pozbawiona skórki i wyciśnięta z sokiem
- świeże kielki fasoli, do podania
- 2 gałązki świeżej kolendry, same liście, do podania
- smażone szalotki, do podania

Przygotowanie

-  Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
-  Umieść w kielichu do gotowania 2 łyżeczki oleju sezamowego, 2 szalotki, 1 marchewkę, przygotowany imbir i chili.
-  Posiekaj.
-  Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.
-  Dodaj 200 g grzybów.



Smaż (sauté).



Dodaj 400 g gęstego mleczka lub śmietanki kokosowej, 10 g cukru palmowego, 2 łyżeczki sosu rybnego, 2 łyżeczki sosu sojowego, 500 ml wody i 1 łyżkę pasty bulionowej.



Ugotuj.



Dodaj 300 g steku.



Ugotuj.



Dodaj skórkę i sok z limonki.



Wymieszaj.



Rozdziel zupę między miski, a następnie dodaj kielki fasoli, liście kolendry i smażoną szalotkę.



Gotowe do podania! Smacznego!