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 kiełki fasoli, do podania
- 2 gałązki świeżej kolendry, same liście, do podania
- smażone szalotki, do podania

Przygotowanie

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

6 Smaż (sauté).

7 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.

8 Ugotuj.

9 Dodaj 300 g steku.

10 Ugotuj.

11 Dodaj skórkę i sok z limonki.

12 Wymieszaj.

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

14 Gotowe do podania! Smacznego!