



Varga Dániel-Aum Étterem

Fúziós konyha/európai-távolkeleti

Tom yam koong:

Tigris rák 16/20 kB 20 db
Citromnád 3db
Bergamott levél (lime levél) 30gr
Salottahagyma 300gr
Koktél paradicsom 200gr
Olajos chili paprika őrlemény 30gr
Chili 2db
Koriander 100gr
Shimeji gomba 200gr
Ördögsekér gomba 200gr
Lime 5db
Barna cukor 40gr
Halszós 1dl
Kókusz tej (aroy d) 4dl
Kókusz víz (friss kókusz) 4db
Vörös curry paszta 20gr

A tigrisrákot megpucoljuk, ha nem tisztított. A páncélját nem dobjuk ki mert szükségünk lesz rá! Olajos chili paprikát teszünk egy forralóba. Hozzáadjuk a vörös curryt és a rák páncélt, majd pirítjuk. Arra figyeljünk ne égjen a paprika. Salottahagymát megpucoljuk, szeletekre vágjuk és hozzá adjuk a currynkhöz. Kicsit pirítjuk. Hozzá adjuk a kókusz vizet és forraljuk, majd a citromnádat, aminek a felétől számítva fél cm levágtunk, a szára hosszából 2cm levágunk szintén. A közepét fogjuk használni. Vékony szeletekre vágjuk és hozzá adjuk a levesünk alapjához. A bergamott levelet szintén hozzá adjuk és tovább főzzük. Hozzá adjuk a finomra vágott chili paprikát, szeletekre vágott ördögsekér gombát, shimeji gomba fejét kb. 1cm szárral vágva. Továbbiakban ízesítjük halszósszal, a limeok facsart levélével, barna cukorral. Hozzá adjuk a felezett koktél paradicsomokat, koriandert rusztikusra vágva és össze forraljuk. Kókusz tejjel és a rákkal már csak max. 5 percig főzzük. Ha kell után ízesítjük.