



Laksa z krewetkami - azjatycka, kokosowa zupa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Laksa to zupa wywodząca się z Azji Południowo-Wschodniej, której głównymi składnikami są pasta curry, mleko kokosowe i bulion. Podobnie do większości zup azjatyckich, laksa może spokojnie stanowić danie główne - przez mnogość dodatków jest naprawdę pożywna. Ilość pasty curry można dowolnie modyfikować - im więcej jej dodamy, tym ostrzejszą potrawę otrzymamy.

Przygotowanie

Krok 1

Makaron zalać zimną wodą minimum godzinę wcześniej (można też zalać na noc). Zapobiegnie to sklejanemu się makaronu i skróci czas obróbki cieplnej.

Krok 2

Do garnka wlać około 50 ml mleka kokosowego, dodać pastę curry i liście limonki kaffir. Smażyć razem do całkowitego rozpuszczenia się pasty.

Krok 3

Następnie do garnka wlać bulion i pozostałe mleczko kokosowe. Zagotować. Dodać krewetki, a kiedy się zaróżowią, dodać także kiełki fasoli mung i odcedzony makaron.

Krok 4

Gdy makaron zmięknie, przelać zupę do misek.

Krok 5

Laksę serwować posypaną świeżą kolendrą, posiekaną papryczką chili i opcjonalnie sezamem.

Danie: **Zupy, Obiad,**

Osób: 2

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 500 ml bulionu drobiowego,
- 250 ml mleka kokosowego,
- 200 g rozmrożonych i oczyszczonych krewetek,
- 100 g makaronu ryżowego wstążki,
- 100 g kiełków fasoli mung,
- 3 liście limonki kaffir,
- 1 łyżka czerwonej pasty curry

Do podania:

- świeża kolendra,
- papryczka chili,
- sezam (opcjonalnie)