

Supa vegana Tom Yum



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Imi amintesc si acum, prima oara cand am pasit in Thailanda si am mancat, dintr-o piata locala, prima mea supa picanta adevarata! Efectiv lacrimam si mancam! :))) Era asa bunaaa dar ataaat de picantaaaa..

Sunt topita dupa Tom Yum (*este o supa asiatica traditionala cu curry rosu si lapte de cocos-foaarte picanta*); asa ca am spus ca imi pot face si eu acasa! Mai ales ca mi-am luat pasta de curry rosu dintr-un magazin asiatic.

Daca esti topit dupa mancarea asiatica si gustul dulce picant, alaturi de noodles si frunze de lime, vei fi in al 9-lea cer cu aceasta **Supa vegana picanta cu lapte de cocos!**

Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 1 lingura [ulei de cocos](#)
- 1 ceapa mica rosie, taiata marunt
- 2 catei de usturoi, dati pe razatoare
- 1 lingurita de ghimbir, ras
- 1 fasie de ardei rosu, kapia
- 1 morcov, taiat cu aparatul de curatat (*daca iti place mai clara, nu il pune*)
- 3 ciuperci, taiate
- 2-3 frunze lime
- 1 lingura pasta curry rosu
- 1 cutie [Konjac Spaghetti](#)
- 2-3 linguri [lapte de cocos](#)
- 1 lime
- [sare](#), dupa gust

Intr-o oala, topeste uleiul, adaugi ceapa, usturoiul si ghimbirul, amesteci pana se inmoaie; incorporezi pasta de curry, apoi adaugi ardeiul si morcovul si lasi cu capac 3-5 minute sa se imbine gusturile, apoi adaugi apa fiarta peste (*cam 1 L*).

Cand legumele sunt oleaca inmuiate, clateste noodles in apa rece si adauga-i in supa si imediat pune si ciupercile.

Lasa sa dea in clocot, dregi gustul (*sare sau extra pasta red curry*) si adaugi laptele de cocos; amesteci bine si..a iesit minunatia!

Musai la servire sa storci niste zeama de lime (merge si lamaia), transforma gustul maxim!

***Bonus:** merge de minune niste sos de soia☐☐

