

Soupe Tom Kha aux crevettes et à la coriandre



PRÉPARATION

Pour la soupe, porter l'eau à ébullition avec le lait de coco, ajouter la pâte Tom Kha et bien mélanger, puis laisser mijoter 5 minutes à basse température.

Saler les crevettes et les faire revenir brièvement des deux côtés dans une poêle chaude avec un peu d'huile. Laver la coriandre et la hacher grossièrement.

Mixer rapidement la soupe et la répartir dans quatre assiettes à soupe. Ajouter les crevettes grillées et saupoudrer de coriandre hachée.

Peut également être servi avec des My Choice Thai Rice Cracker Tom Yum.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

3dl de lait de coco

2dl d'eau

50g de pâte Tom Kha Lobo

12 crevettes épluchées (peuvent être remplacées par d'autres fruits de mer)

Coriandre à volonté