Tajska zupa z krewetkami

Pyszna zupa z aromatycznymi przyprawami

Czas na High: 0-

Czas na Low: 0-

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 20

Składniki

• 8 filiżanek bulionu rybnego lub drobiowego
• 250 g dużych krewetek, obranych i pozbawionych skórek, z zachowaniem pancerzy
• 1 szklanka posiekanej marchewki
• 3 łodygi trawy cytrynowej, cienko pokrojone
• 2-3 łyżki stołowe świeżego imbiru, obranego i startego
• 2 łyżki stołowe mielonego czosnku
• 1 papryka serrano, cienko pokrojona
• 1-2 limonki, wyciśnięte soki
• 1 ½ łyżki drobno posiekanej świeżej tajskiej bazylii lub bazylii
• 1 ½ łyżki stołowej drobno posiekanej świeżej mięty
• 1 ½ łyżki drobno posiekanej świeżej kolendry
• ¼-½ łyżeczki pasty chili sambal oelek
• 1 puszka niesłodzonego mleka kokosowego
• 6 cienkich plasterków limonki
•

Wykonanie:

Papryczki serrano mogą szczypać i podrażniać skórę, dlatego podczas pracy z papryczkami należy zakładać gumowe rękawiczki i nie dotykać oczu.
Umieść bulion, skorupki krewetek, marchew, trawę cytrynową, imbir i czosnek w multicookerze Crockpot™ Express. Zamknij pokrywę. Naciśnij SOUP/STEW, ustaw temperaturę na HIGH i czas na 10 minut. Upewnij się, że zawór uwalniający parę jest w pozycji Seal zamknięty. Nacisnąć START/STOP.
Po zakończeniu gotowania naturalnie uwolnić ciśnienie przez 10 minut. Przecedzić bulion i wlać z powrotem do garnka. Wyrzucić części stałe. Nacisnąć przycisk SIMMER. Dodać krewetki gotować na HIGH 5 minut. Dodaj paprykę serrano, sok z limonki, tajską bazylię, miętę, kolendrę i pastę chili gotuj na HIGH 2-3 minuty. Dodać stopniowo mleko kokosowe gotować i mieszać 3 do 5 minut lub do momentu podgrzania. Udekorować każdą porcję plasterkami limonki.