

Tom Ka Gai

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Kokosová polévka postavená na galangalu

Název Tom Kha odkazuje na galangal, který polévce dává citrusově pryskyřičnou vůni. Oproti Tom Yum je vývar zjemněný kokosovým mlékem; kyselost, slanost a pálivost však musí zůstat čitelné.

Rozhodovací tabulka

Situace	Úprava
Příliš slaná	Přidejte vývar nebo kokosové mléko; další limeta slanost neschová.
Příliš kyselá	Zjemněte kokosovým mlékem a případně špetkou cukru.
Málo aromatická	Nechte galangal, citronovou travu a listy déle vyluhovat v mírném varu.
Kokos se odděluje	Snižte teplotu a už nevařte prudce.

Čerstvé suroviny, nebo pasta?

- Čerstvý galangal, citronová tráva a makrutové listy dávají nejčistší vůni.
- Hotová pasta urychlí vaření; sůl a kyselost upravujte až po ochutnání.
- Zázvor není stejný jako galangal, ale v nouzi dodá alespoň kořenitou svěžest.
- Limetovou šťávu nikdy dlouze nevařte.

Tom Ka versus Tom Yum

Obě polévky pracují s citronovou travou, listy makrutové limety a kyselostí. Tom Ka je však charakteristická galangalem a kokosovým mlékem, které zaoblí pálivost i slanost.

Vyvážení chuti

- Rybí omáčka: slanost a umami.
- Limetová šťáva: čistá kyselost na konci.
- Kokosové mléko: tělo a jemnost.
- Chilli: pálivost přidávaná postupně.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 600 g kuřecích stehenních řízků, nakrájených na sousta
- 500 ml kokosového mléka a 500 ml kuřecího vývaru
- 80 g čerstvého galangalu nakrájeného na plátky
- 2 stonky citronové trávy, rozmáčkuté a nakrájené na větší kusy
- 6 listů makrutové limety, natrhaných bez tuhého středu
- 250 g žampionů nebo hlívy, nakrájených na větší kusy
- 2 až 3 lžice rybí omáčky, 2 lžice limetové šťávy a 1 lžička cukru
- čerstvé chilli, koriandr a jasmínová rýže k podávání

Osm kroků

1. Připravte aromata - Galangal nakrájejte na plátky, citronovou travu rozmáčknete a listy makrutové limety natrhejte.
2. Vyluhujte základ - Vývar s polovinou kokosového mléka, galangalem, citronovou travou a listy mírně vařte 8 až 10 minut.
3. Přidejte kuře - Vložte stejně velké kousky kuřete a vařte zvolna, nikoli prudkým varem.
4. Přidejte houby - Po několika minutách vsypte houby a vařte, dokud změknou, ale neztratí strukturu.
5. Zjemněte kokosovým mlékem - Přilijte zbytek kokosového mléka a prohřejte bez prudkého varu.
6. Ochutěte - Vmíchejte rybí omáčku a malé množství cukru. Ochutnávejte po každé dávce.
7. Dokončete mimo prudký var - Limetovou šťávu přidejte až po ztlumení nebo odstavení, aby zůstala svěží.
8. Zkontrolujte a podávejte - Kuře musí v nejsilnějším místě dosáhnout 75 °C. Podávejte s chilli, koriandrem a rýží.

Bezpečná práce s kuřetem

Syrové kuře oddělte od hotových surovin a používejte čisté náčiní. Maso v nejsilnějším místě musí dosáhnout 75 °C; zbytky rychle zchladte a uložte do lednice.

Suroviny s přímými odkazy



Lobo Pasta na polévku Tom Ka 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-na-polevku-tom-ka-50-g>

Cock Brand Pasta na Polévku Tom Kha Kai 227 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-tom-kha-kai-cock-brand-227-g>

Chaokoh Kokosové mléko 18% 250 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/kokosove-mleko-chaokoh-18-250-ml>

Squid Rybí omáčka 300 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/rybi-omacka-squid-300-ml>

Thai Dancer Sušené limetkové listy 25 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/susene-limetkove-listy-25-g>

Nejčastější chyby

- Prudký var po přidání kokosového mléka zhorší hladkou strukturu.
- Limetová šťáva vařená od začátku ztratí svěžest a může zhořknout.
- Příliš tenké plátky kuřete se snadno vysuší.
- Aromatické kusy nakrájené příliš drobně se obtížně vybírají z misky.

Podávání a obměny

- Podávejte samostatně nebo s miskou jasmínové rýže.
- Kuře lze nahradit krevetami; ty přidejte až na poslední minuty.
- Pro bezmasou verzi použijte tofu, zeleninový vývar a vhodnou náhradu rybí omáčky.

Alergeny a etiketa

Rybí omáčka obsahuje ryby. Hotové pasty mohou obsahovat korýše, sóju nebo další alergen; vždy rozhoduje etiketa konkrétního výrobku.

Uložení a ohřev

Polévku rychle zchladte a uložte zakrytou. Ohřívejte pomalu, bez prudkého varu. Čerstvou limetu, koriandr a chilli přidejte znovu až při podávání.