

Tom Ka Gai

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři pravidla vyvážené polévky

- Aromata nechte nejprve vyluhovat ve vývaru.
- Kokosové mléko po přidání nevařte prudce.
- Rybí omáčku dávkujte po částech, limetu přidejte nakonec.
- Kuřecí maso musí v nejsilnějším místě dosáhnout 75 °C.

Jak má Tom Ka chutnat

Vývar je krémový, ale ne těžký. Galangal a citronová tráva mají být zřetelné, rybí omáčka dodává slanost a umami a limeta na konci přináší čistou kyselost.

Pořadí práce

- Připravte aromata, kuře a houby.
- Vyluhujte galangal, citronovou travu a limetové listy.
- Uvařte kuře a houby v mírném varu.
- Přidejte kokosové mléko a dochuťte.
- Ztlumte, vmíchejte limetu a ihned podávejte.

Co se nejlí

Velké kusy galangalu, citronové trávy a makrutových listů slouží k aromatizaci. Při podávání je můžete ponechat v misce, ale hosté je obvykle odkládají stranou.

Načasování

- 10 minut příprava surovin.
- 10 minut vyluhování aromat.
- 10 až 12 minut vaření kuřete a hub.
- 2 minuty finální dochucení.

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

Postup

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 trávou 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.

Kontrola před podáváním

Vývar je hladký, kuře prohřáté na 75 °C, houby drží tvar a kyselost nepřebíjí kokosovou chuť. Pokud je polévka příliš slaná, zředte ji vývarem nebo kokosovým mlékem.