

Tom Yum Goong

Thajská ostro-kyselá polévka s krevetami, aromatickými bylinami a limetou



35 minut
celkový čas

4 porce
množství

Snadná
náročnost

Volitelná
pálivost

Suroviny na 4 porce

Aromatický základ

- ☐ 1,2 l lehkého nesoleného vývaru
- ☐ 2 stonky citronové trávy
- ☐ 5-6 plátků galangalu
- ☐ 5 listů makrut limety
- ☐ 2-4 thajské chilli papričky

Polévka

- ☐ 200 g žampionů, hlívy nebo slámových hub
- ☐ 350-400 g syrových krevet
- ☐ 2 rajčata nakrájená na klínky
- ☐ 1 malá šalotka
- ☐ 1 jarní cibulka

Dochucení

- ☐ 2-3 lžice rybí omáčky
- ☐ 3-4 lžice limetové šťávy
- ☐ 1 lžička cukru podle chuti
- ☐ koriandr k podávání
- ☐ 150-200 ml kokosového mléka pro Nam Khon

Budete potřebovat

hrnec 3-4 l
připravte předem

ostrý nůž
připravte předem

prkénko
připravte předem

vařečka
připravte předem

naběračka
připravte předem

misky
připravte předem

Vyberte si styl polévky

Nam Sai - čirá lehká, svěží, citrusová

Nam Khon - krémová jemná a plnější

Vaříme krok za krokem

Nejdříve vytvořte aromatický základ, krevety přidejte až na závěr a kyselost doladte po odstavení.

1

Přípravte krevety a suroviny

Krevety oloupejte a odstraňte střívko. Citronovou trávu naklepejte a nakrájejte na třetiny, galangal na plátky, listy natrhnete a chilli lehce rozmáčknete.

Čas: 3 min



2

Vytvořte aromatický vývar

Vývar přiveďte k mírnému varu. Přidejte citronovou trávu, galangal, makrut limetu, chilli, cibuli a česnek. Vařte 3-5 minut bez prudkého klokotání.

Čas: 8 min



3

Přidejte houby a rajčata

Vložte nakrájené houby a vařte 2-3 minuty. Rajčata přidejte nyní, aby změkla, ale nerozpadla se.

Čas: 4 min



4

Přidejte krevety

Krevety vložte až na závěr a vařte přibližně 2-3 minuty, jen dokud nezrůžoví. Dlouhým vařením ztvrdnou.

Čas: 3 min



5

Dochuťte mimo prudký var

Přidejte rybí omáčku a cukr. Hrnci odstavte, vmíchejte limetovou šťávu a ochutnejte. Limetu dlouze nevařte.

Čas: 2 min



6

Doladte a podávejte

Pro Nam Khon přidejte kokosové nebo kondenzované mléko před limetou. Posypte koriandrem nebo jarní cibulkou a podávejte horké.

Čas: 2 min



Rychlá verze s Tom Yum pastou

20 minut

1 Pastu rozmíchejte ve vodě nebo nesoleném vývaru.

2 Přidejte houby a krevety; vařte do zrůžovění.

3 Ochutnejte a až potom doladte limetou, chilli nebo rybí omáčkou.

Suroviny pro Tom Yum z našeho e-shopu

Vyberte si jen to, co vám doma chybí. Kliknutím na název produktu otevřete jeho aktuální stránku.

Co vyřeší v receptu	Doporučený produkt z e-shopu
 Slanost a umami	Squid rybí omáčka 300 ml
 Citrusové aroma	Thai Dancer sušené limetové listy 25 g
 Houby do polévky	Spring Happiness slámové houby 425 g
 Jemné vyvážení kyselosti	Lotus palmový cukr 1 kg
 Krémová Nam Khon	Chaokoh kokosové mléko 18 % 250 ml
 Rychlé první vyzkoušení	AHG pasta na polévku Tom Yum 50 g
 Pro opakované vaření	Cock Brand pasta na polévku Tom Yum 454 g

Všechny produkty a aktuální dostupnost najdete online
www.tasteofasia.cz

TASTE OF ASIA
Taste of Asia Club

Věrnost se u nás vyplácí!
Registrovaní zákazníci mohou těžit z několika benefitů.

- Věrnostní systém bodů**
Dle výše nákupu obdržíte věrnostní body, se kterými je možné uhradit příští nákup až do výše 20 % z objednávky.
- Výhodnější ceny**
Automatické přiznání výhodnějších cen na základě nákupu u nás. Systém zohledňuje celou vaši nákupní historii a na základě kterého registrovaným zákazníkům přidělí VIP ceny.
- Speciální akce**
Z těchto akcí mohou většinou těžit pouze zákazníci, kteří mají povolenou komunikaci na e-mail. Slevové akce formou kupónů a různých výprodejů, slevám a speciálním obchodním akcím.

[Registrovat se](#)

Taste of Asia Club

Registrací získáte věrnostní body, možnost výhodnějších cen a přístup ke speciálním akcím. Podmínky a aktuální výhody najdete vždy na našem webu.

REGISTROVAT SE

Zjistit více o výhodách registrace