

Tom kha gai s kuřecím masem

Celkový čas vaření **20 min.** 10 min. Doba přípravy 10 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.602 kJ / 385 kcal

Tuky: **24,4 g** Bílkoviny: **29,1 g**

Sacharidy: **12,4 g**

INGREDIENCE

4 Porce

1	stonek citrónové trávy
1	malý kousek čerstvého zázvoru
1	malá chemicky neošetřená limetka
1	malá červená chilli paprička
400 g	kuřecích prsou
600 ml	kuřecího vývaru
75 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
400 ml	kokosového mléka
1 polévková lžíce	třtinového cukru (nebo Kikkoman Mirin sladkého dochucovadlo)
200 g	malých hub několik lístků koriandru
80 g	mungo klíčků <u>Kikkoman Pražený sezamový olej</u>

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

1 stonek citrónové trávy - **1** malý kousek zázvoru - **1** malá chemicky neošetřená limetka - **1** malá červená chilli paprička - **400 g** kuřecích prsou
Citrónovou travu nakrájejte na menší kousky. Zázvor oloupejte a najemno nastrouhejte nebo nasekejte. Z limetky nastrouhejte kůru a vymačkejte šťávu. Chilli papričku nakrájejte na kolečka. Kuřecí maso nakrájejte na malé kostičky.

Krok 2

600 ml kuřecího vývaru - **75 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **400 ml** kokosového mléka - **1 polévková lžíce** třtinového cukru (nebo Kikkoman Mirin sladkého dochucovadla)
Přiveďte kuřecí vývar s Kikkoman Sójovou omáčkou k varu. Přidejte citrónovou travu, zázvor, trochu limetkové kůry a šťávy, chilli, kokosové mléko a cukr. Vše prohřejte.

Krok 3

200 g malých hub - Několik lístků koriandru - **80 g** mungo klíčků - Kikkoman Pražený sezamový olej
Houby rozkrojte napůl nebo na čtvrtiny, přidejte je spolu s kuřecím masem do vývaru, znovu přiveďte k varu a vařte asi 10 minut. Polévku rozdělte do misek, ozdobte lístky koriandru a klíčky (klíčky můžete podle chuti krátce orestovat), zakápněte sezamovým olejem a podávejte.