

Tom yum goong hot pot

Celkový čas vaření **40 min.** 20 min. Doba přípravy **20 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.730 kJ / 653 kcal

Tuky: **39 g** Bílkoviny: **38 g**
Sacharidy: **40 g**

INGREDIENCE

4 Porce

8	celých krevet s hlavou Hlavy a krunýře z krevet
20 g	zázvoru
600 ml	vody
1	červená chilli paprička
300 g	čínského zelí
1	cibule
2	řapíky celeru
8	cherry rajčat
10 g	sušených hub jidášovo ucho
150 g	bambusových výhonků ve vodním nálevu
40 g	koriandru
400 g	kuřecích prsou
100 g	skleněných nudlí
400 ml	kokosového mléka
90 ml	<u>Kikkoman Citrónová ponzu omáčka</u>
60 ml	chilli oleje

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

8 celých krevet s hlavou - Hlavy a krunýře z krevet
- **20 g** zázvoru - **600 ml** vody - **1** červená chilli
paprička

Krevety omyjte. Odstraňte hlavy a krunýře a
odložte je na vývar. Malým nožem udělejte mělký
řez podél hřbetu každé krevety a odstraňte střívko.
Zázvor nakrájejte na tenké nudličky. Pokud chcete
pikantnější chuť, chilli papričku nakrájejte
nadrobno. Odložené hlavy a krunýře krevet vložte
do velkého hrnce a nasucho je opékejte na
středním plameni, dokud nezrůžoví a nezačnou se
lehce přichytávat ke dnu. Přidejte vodu, zázvor a
chilli. Přiveďte k varu a 10 minut povařte; pěnu,
která se tvoří na povrchu, průběžně sbírejte.

Krok 2

300 g čínského zelí - **1** cibule - **2** řapíky celeru - **8**
cherry rajčat - **10** sušených hub jidášovo ucho -
150 g bambusových výhonků ve vodním nálevu -
40 g koriandru - **400 g** kuřecích prsou - **100 g**
skleněných nudlí

Veškerou zeleninu důkladně omyjte. Čínské zelí
nakrájejte na kousky velikosti sousta. Cibuli
oloupejte a nakrájejte na tenké klínky. Z řapíků
celeru odstraňte případná tuhá vlákna a nakrájejte
je šikmo. Cherry rajčata rozpulte. Sušené houby
jidášovo ucho krátce propláchněte a namočte do
dostatečného množství vody, dokud nezměknou.
Větší houby natrhejte na kousky velikosti sousta.
Bambusové výhonky nakrájejte na tenké plátky.
Koriandr nasekejte nahrubo. Kuřecí prsa nakrájejte
na tenké plátky. Skleněné nudle namočte do vody
podle návodu na obalu.

Krok 3

400 ml kokosového mléka - **90 ml** Kikkoman
Citrónová ponzu omáčka - **60 ml** chilli oleje

Vývar z kroku 1 přecedte přes jemné sítko a vraťte do hrnce. Přidejte kokosové mléko, Kikkoman Ponzu citrón a chilli olej. Zvolna přiveďte k varu.

Krok 4

Do vývaru přidejte čínské zelí, cibuli, celer, cherry rajčata, houby jidášovo ucho a bambusové výhonky. Přiveďte k varu a vařte, dokud zelenina nezačne měknout. Přidejte kuřecí prsa a krevety z kroku 1. Vařte, dokud není kuřecí maso zcela propečené a krevety nezrůžoví a nebudou neprůhledné. Posypte koriandrem.

Krok 5

Do zbývajícího vývaru přidejte skleněné nudle. Vařte 1–2 minuty nebo doměkka a podávejte.