





## Tajska zupa z krewetkami

Pyszna zupa z aromatycznymi przyprawami

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

### Składniki

- 8 filiżanek bulionu rybnego lub drobiowego
- 250 g dużych krewetek, obranych i pozbawionych skórek, z zachowaniem pancerzy
- 1 szklanka posiekanej marchewki
- 3 łydgi trawy cytrynowej, cienko pokrojone
- 2-3 łyżki stołowe świeżego imbiru, obranego i startego
- 2 łyżki stołowe mielonego czosnku
- 1 papryka serrano, cienko pokrojona
- 1-2 limonki, wyciśnięte soki
- 1 ½ łyżki drobno posiekanej świeżej tajskiej bazylii lub bazylii
- 1 ½ łyżki stołowej drobno posiekanej świeżej mięty
- 1 ½ łyżki drobno posiekanej świeżej kolendry
- ¼-½ łyżeczki pasty chili sambal oleik
- 1 puszka niesłodzonego mleka kokosowego
- 6 cienkich plasterków limonki
- 



### Wykonanie:

Papryczki serrano mogą szczypać i podrażniać skórę, dlatego podczas pracy z papryczkami należy zakładać gumowe rękawiczki i nie dotykać oczu.

Umieść bulion, skorupki krewetek, marchew, trawę cytrynową, imbir i czosnek w multicookerze Crockpot™ Express. Zamknij pokrywę. Naciśnij SOUP/STEW, ustaw temperaturę na HIGH i czas na 10 minut. Upewnij się, że zawór uwalniający parę jest w pozycji Seal zamknięty. Naciśnij START/STOP.

Po zakończeniu gotowania naturalnie uwolnić ciśnienie przez 10 minut. Przecedzić bulion i wlać z powrotem do garnka. Wyrzucić części stałe. Naciśnij przycisk SIMMER. Dodać krewetki gotować na HIGH 5 minut. Dodać paprykę serrano, sok z limonki, tajską bazylię, miętę, kolendrę i pastę chili gotuj na HIGH 2-3 minuty. Dodać stopniowo mleko kokosowe gotować i mieszać 3 do 5 minut lub do momentu podgrzania. Udekorować każdą porcję plasterkami limonki.