

Zupa z krewetkami

Orientalna zupa

 Czas na High: 1

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- krewetki, 0,5 kg
- mleko kokosowe, 800 ml
- imbir plastry, 5 szt
- kolendra, ½ pęczka
- pieczarki, 3 szt
- liść kaffiru, 7 szt
- limonka, ½ szt
- chilli, ½ szt
- bulion warzywny, 200 ml
-



Wykonanie:

Krewetki oczyścić z linii pokarmowej i odetnij głowy, następnie przekrój każdą na pół. Pieczarki umyj i pokrój w paski, limonkę w plastry a chilli posiekaj drobno. Składniki umieść w naczyniu Crock-Pot, dodaj imbir, liście kaffiru. Całość zalej mlekiem kokosowym i bulionem – wymieszaj. Gotuj na high przez 50 minut. Podawaj z siekaną kolendrą.

Złote myśli

- Krewetki możesz zastąpić pokrojonym w cienkie paski kurczakiem.

przepis Darka Kuźniaka