Tom kha kai (soupe thaïlandaise)



Ingrédients

1

- 2 filets de poulet
- 4 de lait de coco
- 6 dl de bouillon de poulet
- 15 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 g de WOKpiment Bresc
- 10 feuilles de citron vert
- 5 g d'ail haché Bresc
- 15 g de purée de gingembre Bresc
- 1 oignon haché
- huile pour faire suer
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Méthode de préparation

Couper le filet de poulet en lanières. Faire revenir l'oignon sans le laisser brunir et ajouter le poulet, la citronnelle, les feuilles de citron vert, le gingembre, le poivre et l'ail. Faire cuire tout ensemble. Mouiller avec le bouillon de poulet. Faire chauffer et ajouter le lait de coco. Laisser mijoter la soupe une demi-heure. Retirer les feuilles de citron vert. Ajouter la sauce de poisson selon votre goût. Garnir la soupe avec l'oignon de printemps émincé, les germes de soja, la coriandre, le piment rouge et les champignons.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000