



Tom jam -keitto (katkarapukeitto)

Aineet: 1 kkp pakastettuja, kuorittuja katkarapuja
1 purkki herkkusieniä (n. 1/2 kkp)
1/2 purjosipulia
1/2 l vettä
2 rkl sitruunanmehua
1 tl chilippurijauhetta
1 tl aromisuolaa
pala piparjuurta tai 2-3 sitruunaruohoa
suolaa tai fish saucea tai 1/2 lihaliemikuutiota
persiljaa, tilliä, tuoretta korianteria
20 tippaa Tabascoa, ellei ole käytettävissä chilippuripalkoja

Valmistus: Kiehauta vesi kattilassa tai wok-pannalla. Lisää joukkoon piparjuuri tai sitruunaruoho ja chilippurijauhe. Anna kiehua hetken. Lisää herkkusienet. Kiehauta. Lisää sulatetut katkaravut ja mausteet. Tabasco-tipat antavat ruoalle väkevyyttä.
Keitto tarjotaan liemikupeista kuumana riisin kera.