



Sieniä kookoskeitossa - Tom Yam Het

Aineet: 300 g siitakesieniä tai herkkusieniä halkaistuna
10 chiliä murskattuna
1 tomaatti lohkoina
300 g sitruunaruohoa viipaleina
5 kaffirimen lehteä
2 rkl korianterin lehtiä
0,4 dl sitruunamehua
0,4 dl kalakastiketta
5 dl kookoskermaa
0,5 dl sipulia hienonnettuna
galangaa

Valmistus: 1. Lämmitä kookoskerma wokissa tai syvässä paistinpannussa. Lisää sitruunaruoho, sipuli (sekä galanga) ja anna kiehua pari minuuttia.
2. Lisää sienet, tomaatti, chili ja limen lehdet.
3. Mausta kalakastikkeella ja sitruunamehulla. Maistele välillä mieluisan maun löytämiseksi.
4. Kaada tarjoilumaljaan ja ripottele pinnalle korianterin lehtiä.

www.superkokki.com