

# РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОМ-ЯМ ДОМА С НАБОРОМ ОТ ZUMA

# 1

## ОСНОВА ДЛЯ БУЛЬОНА ТОМ-ЯМ



ложка



кастрюля 2 л



# 2

## КАЛЬМАР ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА



## ГРЕБЕШОК / КУРИЦА



## РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО



## СЛИВОЧНОЕ МАСЛО



дуршлаг



сковородка

## ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ



## ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ



## ОСТРАЯ ПАСТА



## СОК ЛАЙМА





Выливаем в кастрюлю основу для бульона Том-ям и ставим на медленный огонь, параллельно обжариваем на раскаленной сковороде с растительным маслом морепродукты: кальмар, креветка, гребешок (гребешок можно заменить курицей) по 30 секунд с каждой стороны,



после добавляем сливочное масло, лимонграсс, корень галанги, еще 30 секунд обжариваем.

После все процеживаем через дуршлаг.

Доводим основу бульона до кипения и добавляем обжаренные морепродукты,

затем добавляем острую основу том-ям (пасту) по-вкусу, добавляем кафир-лайм, зеленый лук и помидоры черри,

доводим ещё раз до кипения на медленном огне и заканчиваем приготовления супа Том-ям и добавляем сок лайма.



*Zuma*

ПАНАЗИАТСКИЙ РЕСТОРАН