

## Cremiges Tom Kha Gai



Stufe 1



Zubereitungszeit: 15 Min.



### Zutaten:

15 g Currypaste, rot  
100 ml Hühnerbrühe  
200 ml Kokosmilch  
150 g Mais aus der Dose  
50 ml Milch  
nach Bedarf Pfeffer  
nach Bedarf Salz  
20 ml Sesamöl  
15 g Tomatenmark



KitchenAid ARTISAN Power Plus  
Blender in liebesapfel rot



iSi Gourmet Whip



iSi Einweg-Sahnekapseln, 24er  
Packung



iSi Trichter & Sieb



SSW Kochtopf Comfort mit  
Glasdeckel

1

Alle Zutaten in einem Topf aufkochen und ca. 3 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen.

2

Alles zusammen im Mixer oder mit einem Pürierstab fein pürieren.

3

Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken.

4

Die pürierte Masse durch den iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 Liter Whip geben.

5

Den iSi Professional Charger aufschrauben und 16-mal schütteln. Anschließend direkt warm in eine Schüssel geben und servieren.

Wer etwas mehr Zeit und Muse hat, kann sich bei der Dekoration richtig ins Zeug legen. Probieren Sie es zum Beispiel mit länglich geschnittenem Zitronengras, Paprika oder Chili sowie Öltröpfchen. Auch Hühnchen oder Meeresfrüchte können nachträglich auf der Suppe platziert werden.