

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.