



SOPA THAI

INGREDIENTES (6 RACIONES)

3 Tallos de lemon grass(utilizar solo la parte blanca)
1 trozo de jengibre fresco
1 cayena (opcional)
1 cucharadita de cúrcuma
1 cucharadita de cilantro
1 cucharadita de comino molido
1 cebolla
30 gr de aceite
Verduras variadas.... Calabacin, zanahoria, setas, brócoli, pimiento rojo.-...
1 lata de crema o leche de coco.
Agua

Preparacion:

Ponga las verduras en el vaso excepto el lemon grass, y trocee 4 seg Vel 5.

Añada el aceite y especias sofría 7 min/120º/ Vel cuchara.

Vierta la crema de coco y el agua hasta completar 2 litros, añada los tallos de lemon grass , cocine durante 30 min, temp Varoma, Vel cuchara Giro inverso.

Sugerencia: si desea acompañar de proteína puede añadir dados de tofu.

MERCHE ANTON
Agente Oficial Thermomix
anton.zornoza.mercedes@ithermomix.es