

Supa de creveti cu curry rosu

written by Andreea



Este o supa excelenta din punct de vedere nutritiv, cu o culoare minunata si plina de arome explozive! Ca sa nu mai spun ca acest tip de supa se consuma iarna, dar in ! De ce si vara? Pentru ca printre condimentele sale se numara si ardeii iute. Se stie ca ardeii iute ajuta corpul sa elimine mai usor transpiratia din corp (prin urmare si toxinele) si in acelasi timp, corpul se si raceste, creandu-si o stare de confort.

Supa cu curry rosu este renumita in Thailanda, tocmai pentru tipul de curry specific, diferit de cel din India. Este un curry cu proaspat, foarte aromat, racoritor, cu o culoare rosiatica minunata si mai ales placut la gust. Va puteti face singuri in casa acest tip de curry, dar la fel de bine puteti incerca si acest Thai Red Curry de la Shan'shi. Are toate ingredientele necesare unui curry autentic, nu contine E-uri sau alte arome ciudate, deci il puteti folosi cu incredere la supele voastre.



Pentru un gust si mai bun, mai proaspat si mai delicat, la supa mai puteti pune si laptele de cocos de la Shan'shi, cel despre care am mai vorbit si la Prajiturelele cu lapte de cocos si dovleac.



Cu cat curry este mai bogat in arome si texturi, cu atat el este mai bun! Ca orice supa Thai care se respecta, este nevoie sa o imbogatim si cu taitei. Va recomand cu drag acesti taitei

de orez de la Shan'shi, perfecti pentru supe sau salate reci. Au o textura placuta, se pregatesc foarte rapid folosind numai apa fiarta. Nu se rup, au textura usor elastica si nu se umfla prea mult atunci cand sunt adaugati in supe.



Supele Thai se pot face pe baza de legume, pui, peste sau scoici, insa cel mai des intalnite sunt supele care contin creveti. Dupa parerea mea, aromele de curry rosu se potrivesc cel mai bine cu crevetii.



Asadar, acum ca am stabilit ingredientele unui curry rosu perfect, haideti sa gatim! ☐

Ingrediente:

- 2 fire ceapa verde
- 2 tije lemongrass
- 2 catei de usturoi
- 1 bucata de ghimbir (5 cm lungime)
- 2 ardei iuti rosii
- 3 frunze lime uscate
- 2 lingurite ulei vegetal
- 1 plic Thai Red Curry Shan'shi
- 100 g taitei de orez Shan'shi
- 165 ml lapte de cocos Shan'shi
- 10 creveti proaspeti
- 400 ml apa sau supa de legume
- 1 limeta proaspata
- coriandru proaspat



Intr-un bol punem taiteii de orez, turnam apa clocotita peste ei si ii lasam sa se inmoaie complet.



Intre timp pregatim baza pentru supa de curry: curatam

ghimbirul, si usturoiul, le tocam bucati potrivite, la fel procedam si cu ardeiul iute, partea alba de la ceapa, si lemon grass.



Le punem pe toate intr-un blender si le maruntim bine pana obtinem o pasta foarte aromata.



Intr-un wok incingem uleiul, adaugam pasta si amestecam cu o spatula pana ce toate aromele se imbina si capata un miros placut.



adaugam crevetii proaspeti curatati



ii prajim in amestecul aromat pana ce capata o culoare roz frumoasa.



Adaugam sosul Red Thai Curry si frunzele de lime uscate, amestecam din nou si mai lasam pe foc domol cateva secunde.



Turnam apa si laptele de cocos. Lasam sa fiarba toate pana ce supa da in clocot. La final stoarcem zeama de limeta.



Supa de baza este gata. In mod traditional, supa se aduce la masa asa cum este, iar atunci cand se serveste, fiecare isi mai poate adauga si alte ingrediente dupa preferinta.



Scurgem bine de apa taiteii de orez



In bolurile de servit punem mai intai taiteii de orez



turnam peste ei supa noastra cea aromata impreuna cu creveti



pe deasupra garnisim cu ceapa verde proaspata, feliute de lemongrass, coriandru proaspata, ardei iute (daca simtiti nevoia de si mai iute) si o felie de limeta.



Dupa cum va spuneam la inceput, veti avea un bol plin de arome explozive, cu mancare sanatoasa si satioasa.



Se spune ca un bol de supa Thai curry nu este niciodata indeajuns.



Asa ca serviti si pe al doilea si nu o sa va para rau.



Enjoy!