

泰式酸辣虾汤 (冬荫功汤)

食材准备 (2人份)

10只中等大小的虾
280毫升虾头汤*、鸡汤或水
100克草菇
6个樱桃番茄(切半)
2汤匙鱼露
2汤匙青柠檬汁
3片高良姜**
3片柠檬叶切碎**
100克香茅切段**
1个红辣椒**
2汤匙虾油辣膏上的油(根据口味)

制作方法：

1. 将鸡汤加热至沸腾，加入香茅和高良姜，煮几分钟。
2. 取出这两种食材，再煮沸，加入草菇和番茄。
3. 加入虾，煮沸后加入鱼露、辣油和柠檬叶。
4. 加入青柠檬汁和红辣椒。盛在碗内，加上香菜叶点缀即告完成。

小窍门：也可用鸡肉代替虾，或两者混合用。用淡菜、鱿鱼或扇贝同样美味。

***虾头汤：**锅中放少量油，煸炒虾头几分钟，加水，搅匀，烧开。

SOUPE TOM YUM AUX CREVETTES (Tom Yum Goong)

Ingrédients (pour 2 personnes)

10 crevettes moyennes
750 ml de bouillon de crevettes*, de poulet ou d'eau
100 g de **champignons de paille**
6 tomates cerise coupées en deux
2 c. à soupe de **sauce de poisson**
2 c. à soupe jus de citron vert
3 tranches de galanga**
3 feuilles de combava hachées** ou «feuilles de citronnier»
100 g de citronnelle en grosses rondelles**
1 petit piment rouge**
2 c. à soupe d'**huile pimentée de Nam Prik Pao** (selon votre convenance)

Préparation

- 1) **Porter** le bouillon à ébullition, ajouter la citronnelle et les tranches de galanga. Faire bouillir quelques minutes.
- 2) Retirer ces deux ingrédients du bouillon. Porter de nouveau à ébullition, ajouter les champignons de paille et les tomates.
- 3) **Ajouter** les crevettes, une fois à ébullition ajouter la sauce de poisson, l'huile pimentée et les feuilles de combava.
- 4) **Ajouter** le jus de citron vert et le piment rouge. Servir dans un bol et garnir avec des feuilles de coriandre.

5

Astuce

Vous pouvez remplacer les crevettes par du poulet ou un mélange des deux. Moules, encornets ou Saint-Jacques sont également délicieux.

***Bouillon de crevettes :** Faire revenir des têtes de crevette dans une casserole et un peu d'huile quelques minutes. Ajouter de l'eau, gratter les sucs au fond de la casserole, porter à ébullition et bien mélanger.



**Mélange de légumes pour Tom Yum
**泰式酸辣汤料

Huile pimentée de Nam Prik Pao
虾油辣膏

Champignons de paille
草菇

Sauce de poisson
鱼露