

Zuppa di lime thailandese con tofu, salmone e gamberi

Tempo totale **60 Min**

INGREDIENTI

10 Porzioni

Zuppa:

1 kg	di filetto di salmone
200 g	di melanzane thailandesi
10	funghi shiitake
300 g	di carote
2 l	di brodo vegetale
20 g	di foglie di lime Kaffir, essiccate
2	gambi di citronella
250 g	di taccole
25 g	di aglio
80 g	di zenzero o galangal
2	peperoncini piccanti
1 l	di latte di cocco
200 ml	<u>Salsa di Soia a</u> <u>Fermentazione Naturale</u> <u>Kikkoman</u>
100 ml	di salsa di pesce
500 g	di broccoletti
200 g	di basilico thailandese
100 ml	di succo di lime
500 g	di tofu sodo, naturale
500 g	di gamberi crudi, senza gusci e code
	Sale e pepe a piacere

Per servire:

Alcune foglie di
coriandolo
Alcune foglie di basilico
thailandese

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Zuppa: soffriggere aglio, zenzero e peperoncino fino a quando inizieranno a rilasciare i loro aromi. Levare la pelle e le spine dal salmone e tagliarlo a dadini insieme al tofu. Tagliare a metà o in quarti la melanzana, a seconda delle dimensioni, e poi in pezzi. Tagliare poi i funghi a strisce. Tagliare le carote in bastoncini della dimensione di un fiammifero e le taccole in tre pezzi. Riscaldare il brodo vegetale e le foglie di lime Kaffir in una grande pentola. Tritare la citronella e cuocere per circa 15 minuti. Quindi aggiungere il latte di cocco, le verdure (tranne i broccoli), la salsa di soia Kikkoman e la salsa di pesce. Cuocere a fuoco lento fino a quando le verdure non saranno morbide. Aggiungere broccoli e basilico thailandese e cuocere per 5 minuti. Infine, aggiungere il succo di lime, il pesce, il tofu e i gamberi e cuocere a fuoco lento per altri 5 minuti. Condire con sale e pepe.

Servire: cospargere con alcune foglie di basilico thailandese, foglie di coriandolo e servire con spicchi di lime.