

Tom kha gai con pollo

Tempo totale **20 Min** 10 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

1.602 kJ / 385 kcal

Grassi: **24,4 g** Proteine: **29,1 g**

Carboidrati: **12,4 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

1	gambo di lemongrass
1	piccolo pezzo di zenzero
1	piccolo lime non trattato
1	piccolo peperoncino rosso
400 g	di petto di pollo a filetti
600 ml	di brodo di pollo
75 ml	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman</u>
400 ml	di latte di cocco
1 cucchiaio	di zucchero di canna (o Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman)
200 g	di funghi piccoli Qualche foglia di coriandolo
80 g	di germogli di soia <u>Olio di Sesamo Tostato Kikkoman</u>

PREPARAZIONE

Passaggio 1

1 gambo di lemongrass - **1** piccolo pezzo di zenzero - **1** piccolo lime non trattato - **1** piccolo peperoncino rosso - **400 g** di petto di pollo a filetti
Tagliare il lemongrass a pezzi. Pelare e grattugiare/tritare finemente lo zenzero. Grattugiare la scorza del lime e spremere il succo. Tagliare il peperoncino ad anelli. Tagliare il pollo a dadini piccoli.

Passaggio 2

600 ml di brodo di pollo - **75 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **400 ml** di latte di cocco - **1 cucchiaio** di zucchero di canna (o Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman)
Portare il brodo di pollo a ebollizione con la Salsa di Soia Kikkoman. Aggiungere il lemongrass, lo zenzero, un po' di scorza e di succo di lime, il peperoncino, il latte di cocco e lo zucchero. Quindi scaldare.

Passaggio 3

200 g di funghi piccoli - Qualche foglia di coriandolo - **80 g** di germogli di soia - Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
Tagliare a metà o dividere in quarti i funghi, aggiungerli al brodo insieme al pollo, portare nuovamente a ebollizione e far sobbollire per circa 10 minuti. Dividere la zuppa nelle ciotole, guarnire con il coriandolo e i germogli di soia (se si desidera, si possono far saltare brevemente i germogli di soia), irrorare con l'olio di sesamo e servire.