

Tom kha vegi vigo

Zutaten für 5 Portionen:

3	EL	Sesamöl
200	g	Strohpilze (Champignons)
20	g	Ingwer (3-4Scheiben)
20	g	Galgant (3-4 Scheiben)
2	ST	Zitronengras
1	ST	Chili Schote (entkernt!)
750	ml	Kokosmilch
500	ml	Wasser (mit etwas Suppenwürze)
1/2	Bund	Koriander (frisch mit Wurzel)
4	BL	Kaffirblätter (Kaffablätter)
1/2	ST	Limettensaft
1,5	EL	Honig (brauner Zucker)
1	SPR	Sojasauce
		Salz
2	EL	Maizena
5	EL	Wasser

Garnitur:

- 2-4 Jungzwiebel (feine Scheiben)
- Strohpilze (Champignonscheiben)
- 40 g Sojasprossen (frisch)
- Korianderblätter (gezupft)
- Eventuell: gebratene Tofuwürfel oder Tempeh

Vorbereitung:

Strohpilzköpfe (Chamingonköpfe) von den Stängeln trennen und für die Garnitur zurückstellen.

Ingwer- und Galgantwurzel schneiden. Zitronengras halbieren, flach drücken und in grobe Würfel schneiden.

Herstellung:

1. Sesamöl in einem Topf erwärmen.
2. Strohpilz- oder Champignonstängel, Ingwer, Galant und Chilischote bei schwach Hitze ca. 5 Min. andünsten lassen.
3. Mit Kokosmilch und Gemüsefond auffüllen.
4. Koriander, Kaffirblätter, Limettensaft und die Frucht hinzugeben.
5. 15 Minuten schwach köcheln lassen.
6. Mit Salz, Honig und eventuell Limettensaft würzen.
7. Suppe durch einen Sieb abseihen.
8. Nochmals aufkochen lassen und mit Maizena leicht abziehen.
9. Jungzwiebel, Pilze und Sprossen (feine Karottenscheiben) in die Schüsseln verteilen.
10. Heiße Suppe draufgießen und mit Korianderblätter ausgarnieren.

