

Tom yum goong hot pot

toplam süre **40 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.730 kJ / 653 kcal

Yağ: **39 gr** Protein: **38 gr**
Karbonhidrat: **40 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

8	adet bütün karides (kabuklu ve başı üzerinde)
20 gr	taze zencefil
600 ml	su
1	adet kırmızı chili biberi
300 gr	Çin lahanası
1	adet soğan
2	sap kereviz
8	adet çeri domates
10 gr	kurutulmuş ağaç kulağı mantarı (wood ear)
150 gr	bambu filizi (suda bekletilmiş konserve)
40 gr	taze kişniş
400 gr	tavuk göğsü
100 gr	cam noodle (şeffaf noodle)
400 ml	hindistan cevizi sütü
90 ml	<u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u>
60 ml	chili yağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

8 adet bütün karides (kabuklu ve başı üzerinde) - Karides başları ve kabukları - **20 gr** taze zencefil - **600 ml** su - **1** adet kırmızı chili biberi
Karidesleri yıkayın. Başlarını ve kabuklarını çıkarıp et suyu için ayırın. Küçük bir bıçak kullanarak her karidesin sırtına sıg bir kesik atın ve bağırsak damarını çıkarın. Zencefili ince kibrit çöpleri şeklinde kesin. Daha baharatlı bir lezzet isterseniz kırmızı chili biberini ince ince doğrayın. Ayırdığınız karides başlarını ve kabuklarını büyük bir tencereye alın ve orta ateşte yağsız olarak kavurun. Kabuklar parlak pembe bir renge dönüp tencerenin dibine hafifçe yapışmaya başlayana kadar pişirin. Suyu, zencefili ve chili biberini ilave edin. Kaynamaya bırakın ve yüzeye çıkan köpükleri alarak 10 dakika kısık ateşte kaynatın.

Adım 2

300 gr Çin lahanası - **1** adet soğan - **2** sap kereviz - **8** adet çeri domates - **10** kurutulmuş ağaç kulağı mantarı (wood ear) - **150 gr** bambu filizi (suda bekletilmiş konserve) - **40 gr** taze kişniş - **400 gr** tavuk göğsü - **100 gr** cam noodle (şeffaf noodle)
Tüm sebzeleri iyice yıkayın. Çin lahanasını lokmalık parçalar hâlinde kesin. Soğanı soyun ve ince elma dilimleri şeklinde doğrayın. Kereviz saplarındaki sert iplikleri çıkarın ve çapraz şekilde dilimleyin. Çeri domatesleri ikiye bölün. Kurutulmuş ağaç kulağı mantarlarını kısaca durulayın ve yumuşayana kadar bol suda bekletin. Büyük mantarları elinizle lokmalık parçalara ayırın. Bambu filizlerini ince ince dilimleyin. Taze kişnişi kabaca doğrayın. Tavuk göğsünü ince ince dilimleyin. Cam noodle'arı paket üzerindeki talimatlara göre suda bekletin.

Adım 3

400 ml hindistan cevizi sütü - **90 ml** Kikkoman Ponzu Limonlu - **60 ml** chili yağı

İlk adımda hazırladığınız et suyunu ince bir süzgeçten geçirin ve tekrar tencereye alın.

Hindistan cevizi sütünü, Lemon Ponzu'yu ve chili yağını ilave edin. Hafifçe kaynamaya bırakın.

Adım 4

Çin lahanası, soğan, kereviz, çeri domates, ağaç kulağı mantarı ve bambu filizlerini et suyuna ekleyin. Kaynamaya bırakın ve sebzeler yumuşamaya başlayana kadar pişirin. Tavuk göğsünü ve ilk adımdaki karidesleri ilave edin. Tavuk tamamen pişene ve karidesler pembeleşip matlaşana kadar pişirin. Üzerine taze kişniş serpiştirin.

Adım 5

Ziyafeti cam noodle ile tamamlayın: Cam noodle'ları kalan et suyuna ilave edin. Yumuşayana kadar 1-2 dakika pişirip servis yapın.