



Σούπα Ντομάτας Βελουτέ με γάλα Καρύδας και κόκκινο κάρυ

by Alex Tsiotinis

Υλικά

5 μεγάλες ώριμες ντομάτες
3 εσαλότ
1 σκελίδα σκόρδο
1 μπαστουνάκι τζίντζερ
2 lemongrass

1 κ. γ. πάστα κόκκινο κάρυ
1 κ. γ. πελτέ ντομάτας
3 κλωνάρια φρέσκο κόλιανδρο
300ml γάλα καρύδας
100ml νερό

2 λάιμ ξύσμα και χυμό
1 λεμονόφυλλο
αλάτι
(προαιρετικά ζάχαρη φοίνικα)

Εκτέλεση

- Κόβουμε λεπτές φέτες το σκόρδο και τα εσαλότ.
- Παίρνουμε μια κατσαρόλα, ζεσταίνουμε ελαιόλαδο και τα τσιγαρίζουμε σε μέτρια φωτιά.
- Προσθέτουμε το τζίντζερ (τριμμένο στον τρίφτη και το λέμονγκρας απλά χτυπημένο με την πίσω πλευρά του μαχαιριού ώστε να βγάλει τα αιθέρια έλαια.
- Συνεχίζουμε με την πάστα κάρυ και τον πελτέ για περίπου 3-4' ακόμη τσιγαρίσματος.
- Ρίχνουμε την ντομάτα χοντροκομμένη και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 4- 5'.
- Σβήνουμε με το νερό και το γάλα καρύδας, χαμηλώνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε το λεμονόφυλλο, 3 κλωνάρια φρέσκο κόλιανδρο, 5 φύλλα βασιλικού και μαγειρεύουμε 20'.
- Αφαιρούμε το φύλλο του λεμονιού και χτυπάμε με πύρερ.
- Διορθώνουμε στο αλάτι και την οξύτητα, Αν δεν είναι πολύ ώριμες οι ντομάτες μπορούμε να βάλουμε λίγο ζάχαρη φοίνικα.