



Tom kha gai σούπα με λουκάνικο, κοτόπουλο και μανιτάρια

Υλικά: Για τη σούπα (για 4 άτομα)	Εκτέλεση
3 κ.σ. ελαιόλαδο ½ κρεμμύδι 1 σκελίδα σκόρδο 1 τσίλι κόκκινο 1 κομμάτι τζίντζερ 2 cm 1 lemongrass 600 γρ ζωμό κοτόπουλου 400 γρ γάλα καρύδας ½ lime, χυμό 1 κ.γ. πάστα κόκκινου κάρι 50 γρ μανιτάρια λευκά 120 γρ λουκάνικο Καλαμάτας “Μουτεβελής” 250 γρ στήθος κοτόπουλου	<ol style="list-style-type: none">1. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το τσίλι, το σκόρδο και το τζίντζερ.2. Κόβουμε το lemongrass σε τρία μεγάλα κομμάτια.3. Σοτάρουμε για 2-3 λεπτά τα παραπάνω υλικά μαζί με το ελαιόλαδο και την πάστα κάρι σε μέτρια φωτιά.4. Ρίχνουμε το ζωμό κοτόπουλου και μαγειρεύουμε σε χαμηλή θερμοκρασία για 25 λεπτά.5. Παράλληλα κόβουμε σε μεγάλο καρέ το κοτόπουλο και σε λεπτές φέτες τα μανιτάρια.6. Τα προσθέτουμε στη σούπα μαζί με το γάλα καρύδας και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 15 λεπτά, να μαγειρευτεί το κοτόπουλο.7. Κόβουμε το λουκάνικο σε τετράγωνα κομμάτια περίπου 1 εκ. και τα σοτάρουμε σε ένα τηγάνι με ελάχιστο ελαιόλαδο μέχρι να πάρουν ελαφρύ χρώμα.8. Προσθέτουμε το λουκάνικο στη σούπα, προσπαθώντας να αφαιρέσουμε τα λάδια του.9. Φτιάχνουμε τη γεύση με τον χυμό lime και αλάτι.
Για το σερβίρισμα 1 φρέσκο κρεμμύδι 20 φύλλα κόλιανδρου κόκκινο τσίλι	<ol style="list-style-type: none">1. Κόβουμε σε λεπτές φέτες το τσίλι και το φρέσκο κρεμμύδι.2. Σερβίρουμε τη σούπα στα πιάτα και γαρνίρουμε με το τσίλι, το φρέσκο κρεμμύδι και τα φύλλα κόλιανδρου.

