

HOA QUYNH

ASIA-SHOP · MÜNCHEN-LAIM

TOM KAR GAI

Kulinarische Symphonie mit Hühnchenfleisch, wildem Ingwer, Kokosmilch und Limettensaft

Zutaten

2 Personen

1 Tasse Geflügelbrühe

2 St. Hühnerbrust

½ Tasse Kokosmilch,
konzentriert

1 El. Limonensaft

½ El. Limonengras, nur das
weiße in feine Streifen
geschnitten

½ Tl. Galgant (wilder Ingwer)

1 St. Kaffir-Limettenblätter,
in feine Streifen
geschnitten

1 St. Schalotte, in Streifen
geschnitten

½ St. Chilischote, rot und
entkernt und in
Streifen

1 Tl. Nam Pla, thail.
Fischsauce zum
würzen

2 St. Austernpilze, frisch,
blanchiert und in
Streifen geschnitten

1 St. Korianderstiele und
Wurzeln, gut gehackt

1 Prise Zucker

Dekoration

1 Tl. Hummerbutter,
zerlassen



Zubereitung

- Geflügelbrühe in dem vorgewärmten Wok erhitzen und etwas einkochen
- Limonensaft, Limonengras, Galgant, Kefirlimettenblätter und Schalotte zugeben und aufkochen
- Koriander, Chilischoten und Kokosmilch zugeben, vorsichtig siedend lassen
- Hühnerbrust in Streifen schneiden und Austernpilze in den Wok geben und schwenken
- Würzen mit Nam Pla und Zucker
- Ein paar Kaffir-Limettenblätterstreifen in die Mitte geben und rundum mit der zerlassenen Hummerbutter beträufeln

Zutaten und Zubereitungstipps erhalten Sie im

ASIA-SHOP HOA QUYNH

Elsenheimerstraße 26 · 80687 München · Mo - Fr 10:00 - 18:00 · Sa 10:00 - 16:00