

Tom Yum Ramen

Υλικά

- ½kg γαρίδες καθαρισμένες
- **120g Bisque Οστρακοειδών (Κωδ. 43718)**
- **40g Σάλτσα Chili (Κωδ. 55011)**
- 250g noodles αυγού
- 100g γάλα καρύδας
- 1 φύλλο nori
- 40g τζίντζερ φρέσκο ή galangal
- 3 κ. σ. καλαμπόκι βρασμένο
- 3 αυγά βρασμένα σε σόγια
- 1/3 ματσάκι κόλιανδρος
- 1/3 ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ξερό
- Λίγα φύλλα lime
- 2 κλωνάρια lemongrass
- 2 κ. σ. ηλιέλαιο
- 1 ½lt νερό

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το ξερό κρεμμύδι σε φέτες και το σοτάρουμε σε μια κατσαρόλα με το ηλιέλαιο. Προσθέτουμε το τζίντζερ, το lemongrass και το λευκό μέρος από τα φρέσκα κρεμμυδάκια. Ρίχνουμε το νερό και τη Bisque Οστρακοειδών και βράζουμε σε σιγανή φωτιά για 4-5 λεπτά.
2. Έπειτα προσθέτουμε τη Σάλτσα Chili, τα φύλλα lime, το γάλα καρύδας και τις γαρίδες και βράζουμε για 1' ακόμη.
3. Μαλακώνουμε τα noodles σε ζεστό νερό, στραγγίζουμε και μοιράζουμε σε μπολ.
4. Σερβίρουμε τη σούπα που ετοιμάσαμε και τις γαρίδες στα μπολ με τα noodles και προσθέτουμε καλαμπόκι, το αυγό κομμένο στη μέση, ένα κομμάτι φύλλο nori και τα αρωματικά ψιλοκομμένα.