



Ταϊλανδέζικη σούπα tom kha με ρεβίθια

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40-45 λεπτά

Υλικά:

1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
1 κ.γλ. φρέσκο τζίντζερ, χοντροκομμένο
1 κόκκινη πιπεριά chilli ή άλλη καυτερή πιπεριά (προαιρετικά), σε λεπτές φέτες
3 σκελίδες σκόρδο, χοντροκομμένες
1 κ.σ. κίτρινη [curry paste](#)
1 λίτρο ζωμός λαχανικών ή νερό
280 γρ. ρεβίθια, βρασμένα
250 γρ. λευκά μανιτάρια κομμένα σε λεπτές φέτες
200 γρ. γάλα καρύδας κονσέρβα
1 κ.σ. μαύρη ζάχαρη ή ζάχαρη καρύδας
1-2 κ.σ. σάλτσα σόγιας
χυμό από 1 lime
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
σησαμέλαιο

Υλικά για το σερβίρισμα :

1-2 φρέσκα κρεμμυδάκια, κομμένα σε φέτες
φρέσκο κόλιανδρο

Εκτέλεση:

1) Βάζουμε 2 κ.σ. σησαμέλαιο, μόλις κάψει ρίχνουμε το το ξερό και τα φρέσκα κρεμμυδάκια, το ginger, την πιπεριά, το σκόρδο και την curry paste και σοτάρουμε για 6-8 λεπτά.

2) Προσθέτουμε το ζωμό λαχανικών και σιγοβράζουμε με ανοιχτό καπάκι για 30 λεπτά. Σουρώνουμε σε ψιλή σίτα και πιέζουμε πολύ καλά με ένα κουτάλι τα λαχανικά στο σουρωτήρι να βγάλουν όλα τους τα υγρά πριν τα αποσύρουμε. Επιστρέφουμε τον ζωμό στην κατσαρόλα.

3) Ρίχνουμε τα ρεβίθια, τα μανιτάρια και το γάλα καρύδας και συνεχίζουμε το βράσιμο με μισόκλειστο καπάκι μέχρι να μαγειρευτούν τα μανιτάρια, περίπου 10 λεπτά. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, τη σόγια, το lime και αν χρειαστεί αλατοπιπερώνουμε. Βράζουμε για 2-3 λεπτά και αποσύρουμε από τη φωτιά.

4) Σερβίρουμε με φρέσκο κρεμμυδάκι και μπόλικο φρέσκο κόλιανδρο.