**Рецепт супа Том ям с креветками и грибами**

**Ингредиенты**

Вода – 1 ,5 л

Креветки – 250 г

Грибы (шампиньоны или вешенки) – 400 г

Соевый соус – 100 мл

Лимон (или лайм) – 1 шт.

Имбирь – по вкусу

Перец чили – 3 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Чеснок – 2-3 зубчика

Зелень – по вкусу

Растительное масло – 2 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для приготовления супа Том ям с креветками.  Грибы для супа можно взять вешенки или шампиньоны.

**Шаг 2**

Креветки для супа размораживаем при комнатной температуре и очищаем от панциря, голов и хвостов. Панцири и головы не выбрасываем, они нам будут нужны.

**Шаг 3**

Грибы нарезаем произвольными кусочками, а имбирь - тонкими пластинами. Очищаем репчатый лук и чеснок.

**Шаг 4**

В кастрюлю наливаем фильтрованную воду и ставим на сильный огонь. Опускаем в воду панцири, хвосты и головы креветок. Когда закипит, убавляем огонь до среднего, и варим бульон около 15 минут.

**Шаг 5**

Репчатый лук нарезаем небольшими кубиками, чеснок рубим мелко. Перец чили освобождаем от семян и нарезаем колечками или произвольно.

**Шаг 6**

Моем лимон или лайм и на мелкой тёрке натираем цедру. Для супа достаточно цедры половины одной штуки.

**Шаг 7**

В сковороде разогреваем растительное масло и отправляем лук, чеснок и перец чили обжариваться. Жарим на сильном огне, непрерывно помешивая, около трёх- четырёх минут.

**Шаг 8**

Обжаренные лук с чесноком отправляем в блендер, добавляем немного воды и пробиваем всё в однородную пасту.

**Шаг 9**

Бульон из кастрюли процеживаем или вынимаем морепродукты с помощью шумовки. Отправьте в кастрюлю приготовленную пасту из блендера, цедру лимона и имбирь. Даём закипеть и варим около 5 минут на медленном огне.

**Шаг 10**

Зелень для супа (кинзу, петрушку, укроп) споласкиваем под проточной водой и нарезаем не очень крупно.

**Шаг 11**

Отправляем в кастрюлю грибы, добавляем соевый соус. Соус вливаем постепенно, пробуя суп на соль, чтобы не пересолить.

**Шаг 12**

Варим суп на среднем огне около трёх - пяти минут. Затем добавляем креветки и сок выжатого лимона или лайма. Отправляем в кастрюлю зелень.

**Шаг 13**

Провариваем до готовности около двух минут. Пробуем на вкус и добавляем соль при необходимости.

**Шаг 14**

Приготовленный суп Том ям с креветками и грибами подаём горячим, посыпав зеленью.

Приятного аппетита!