

Zupa kokosowa z kurczakiem

Aromatyczna zupa kokosowa z kurczakiem

Rozgrzewająca **zupa kokosowa z kurczakiem** to prawdziwa uczta dla zmysłów. Aksamitne mleczko kokosowe w połączeniu z wyrazistym imbirem tworzy bazę, która otula podniebienie delikatnymi, orientalnymi nutami. Rozpuszczona kostka Rosołu z kury Knorr nadaje całości głębokiego, domowego charakteru, jednocześnie oszczędzając Twój czas.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla miłośników *kuchni azjatyckiej* oraz osób poszukujących szybkiego, ale pełnowartościowego posiłku. Soczyste kawałki kurczaka zapewnią uczucie sytości, a pikantna pasta sambal oelek rozgrzeje organizm nawet w najchłodniejsze dni.

Na jaką okazję?

Ta [zupa](#) sprawdzi się zarówno jako *codzienny obiad*, jak i jako elegancka przystawka podczas kolacji z przyjaciółmi. Podana w efektownych miseczkach z posypaną świeżą kolendrą zachwyci gości swoim wyglądem i harmonijnym smakiem.

Czy wiesz, że?

[Sos](#) rybny, będący kluczowym składnikiem tej zupy, to podstawa kuchni tajskiej i wietnamskiej. Nadaje potrawie charakterystycznego, umami smaku, którego nie da się zastąpić żadnym innym składnikiem. Dodatek cukru doskonale równoważy pikantność pasty sambal oelek.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić zupę o *chrupiące kiełki fasoli mung*, plasterki czerwonej papryki lub grzyby shiitake. Dla bardziej sycącej wersji dodaj ugotowany makaron ryżowy, a całość skrop sokiem z limonki tuż przed podaniem.