

Zupa z owoców morza na wschodnią nutę

Orientalna Zupa z Owoców Morza z Nutą Kokosową

Odkryj niezwykle połączenie smaków Wschodu i darów morza w tej wyjątkowej zupie! Sekret tej potrawy tkwi w specjalnej marinacji owoców morza według metody Marco Pierre White'a. Delikatne owoce morza zamarynowane w aromatycznej mieszance kostki rosołowej Knorr, oliwy, curry i odrobiny chilli nabierają głębi smaku, który zachwyci każde podniebienie.

Dla kogo?

Ta [zupa](#) to idealna propozycja dla miłośników kuchni fusion, którzy cenią sobie połączenie klasycznych smaków z orientalnymi przyprawami. Sprawdzi się zarówno jako lekki obiad dla całej rodziny, jak i jako elegancka przystawka na specjalne okazje.

Na jaką okazję?

Orientalna zupa z owoców morza doskonale sprawdzi się podczas kolacji z przyjaciółmi, romantycznej kolacji we dwoje lub jako rozgrzewający posiłek w chłodniejsze dni. Jej egzotyczny charakter wprowadzi gości w wyjątkowy nastrój i stanie się tematem kulinarnych rozmów.

Czy wiesz, że?

Połączenie mleka kokosowego z owocami morza to klasyka kuchni tajskiej i indonezyjskiej. Mleko kokosowe nie tylko nadaje zupie kremowej konsystencji, ale również łagodzi ostrość przypraw, tworząc harmonijną kompozycję smaków.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami owoców morza – krewetki, małże, kalmary czy kawałki białej ryby będą doskonałym wyborem. Jeśli lubisz bardziej wyraziste smaki, dodaj więcej chilli lub świeżego imbiru. Dla bardziej sycącej wersji, zastąp makaron w kształcie ryżu tradycyjnym makaronem ryżowym lub udon.