

## מרק תירס תאילנדי מעולה



### רכיבים

- גרם גרגירי תירס
- גרם חמאה
- כפות שמן סויה
- בצל קצוץ
- שן שום קצוצות
- פלפל ירוק חריף קצוץ ללא גרעינים
- סנטימטר ג'ינג'ר טרי קלוף וקצוץ דק
- כפות קמח לבן
- כפיות מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כוסות מים
- גבעולים לימון
- 1/2 2/1 לימון
- פחית קרם קוקוס
- מיכל חלב

### הכנה

1. ממיסים חמאה ושמן בסיר ומאדים את הבצל, שום, ג'ינג'ר ופלפל כ-7 דקות.
2. מוסיפים בהדרגה שתי כפות קמח ומערבבים היטב.
3. מערבבים 6 כוסות מים עם אבקת מרק ומוסיפים לסיר. מוסיפים את התירס, למון גראס וסוחטים קצת מיץ לימון.
4. מרתיחים ומבשלים מכוסה על אש קטנה כ-30 דקות.
5. מוציאים את גבעולי הלמון גראס, מוסיפים את מיכל חלב הקוקוס/החלב וממשיכים לבשל עוד 5 דקות.
6. להגשה מומלץ לפזר עירית קצוצה או ג'ינג'ר כבוש. ניתן להמיר את הג'ינג'ר הטרי בשתי קוביות ג'ינג'ר קפוא, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

30 דקות

6 servings 6