

## מרק תירס תאילנדי מעולה!



### רכיבים

- גרם חמאה
- כפות שמן סויה
- בצל קצוץ
- שיני שום קצוצות
- פלפל ירוק חריף קצוץ ללא גרעינים
- ג'ינג'ר קלוף וקצוץ דק
- כפות קמח לבן
- כוסות ציר ירקות (או מרק פרווה בטעם עוף לשומרי הכשרות)
- גבעולים עשב לימון (רצוי. לא חובה)
- 1/2 2/1 לימון
- 1/2 2/1 קילוגרם גרגירי תירס (אפשר יותר)
- מיכל חלב או קרם קוקוס לשומרי כשרות

### הכנה

1. ממיסים חמאה ושמן בסיר, ומאדים את הבצל, שום, ג'ינג'ר ופלפל, כ-שבע דקות.
2. מוסיפים בהדרגה שתי כפות קמח ומערבבים היטב.
3. מוסיפים ציר העוף (או מים ואבקת מרק עוף של אסם), תירס, למון גראס, וסוחטים קצת מיץ לימון.
4. מרתיחים ומבשלים מכוסה על אש קטנה כחצי שעה.
5. מוציאים את גבעולי הלמון גראס, מוסיפים חלב (או מיכל קרם קוקוס) וממשיכים לבשל עוד חמש דקות.

60 דקות

6 servings 6