

Sopa de lima tailandesa com tofu, salmão e gambas

Tempo total **60 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

Sopa:

1 kg	de posta de salmão
200 g	de beringela tailandesa
10	cogumelos shiitake
300 g	de cenouras
2 litro	de caldo de legumes
20 g	de folhas de lima kaffir secas
2	pedaços de erva-príncipe
250 g	de ervilhas-de-cheiro
25 g	de alho
80 g	de gengibre ou galanga
2	malaguetas
1 litro	de leite de coco
200 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
100 ml	de molho de peixe
500 g	de bimi
200 g	de manjerição tailandês
100 ml	de sumo de lima
500 g	de tofu natural
500 g	de gambas cruas e descascadas
	Sal e pimenta a gosto

Para servir:

Alguns coentros
Algumas folhas de manjerição tailandês

PREPARAÇÃO

Passo 1

Sopa: Frite o alho, o gengibre e a malagueta até começarem a libertar os seus aromas. Tire a pele e as espinhas do salmão e corte-o em cubos juntamente com o tofu. Corte a beringela ao meio ou em quartos, consoante o tamanho, e corte-a em pedaços. Corte os cogumelos em tiras. Corte as cenouras em palitos e as ervilhas em terços. Aqueça o caldo de legumes e as folhas de lima Kaffir numa panela grande. Pique a erva-príncipe e cozinhe durante cerca de 15 minutos. Em seguida, adicione o leite de coco, os legumes (exceto os bimis), o molho de soja Kikkoman e o molho de peixe. Cozinhe em lume brando até os legumes ficarem macios. Adicione os bimis e o manjerição tailandês e cozinhe durante 5 minutos. Por fim, adicione o sumo de lima, o peixe, o tofu e os camarões e deixe cozinhar em lume brando durante mais 5 minutos. Tempere a gosto com sal e pimenta.

Para servir: Polvilhe com algumas folhas de manjerição tailandês, coentros e sirva com fatias de lima.