KIKKOMAN

Tom kha gai com frango

Tempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
1.602 kJ / 385 kcal

Gorduras totais: **24,4 g** Proteína: **29,1 g**
Hidratos de carbono: **12,4 g**

INGREDIENTES

4 Porções

1	ramo de erva-príncipe
1	pedaço pequeno de gengibre
1	lima pequena
1	malagueta pequena
400 g	de lombinhos de frango
600 ml	de galinha ou caldo de carne
75 ml	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
400 ml	de leite de coco
1 colheres de sopa	de açúcar mascavado (ou Tempero de Cozinha Doce Kikkoman Mirin)
200 g	de cogumelos pequenos
	Algumas folhas de coentros
80 g	de rebentos de feijão
	Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado

PREPARAÇÃO

Passo 1

1 ramo de erva-príncipe - **1** pedaço pequeno de gengibre - **1** lima pequena - **1** malagueta pequena - **400 g** de lombinhos de frango
Corte a erva-príncipe em pedaços. Descasque e rale ou pique o gengibre. Rale a casca da lima e esprema o sumo. Corte a malagueta em anéis. Corte o frango em cubos pequenos.

Passo 2

600 ml de caldo de galinha ou caldo de carne - **75 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **400 ml** de leite de coco - **1 colheres de sopa** brown sugar (or Kikkoman Mirin-Style Sweet Cooking Seasoning)
Leve o caldo de galinha a ferver com o Molho de Soja Kikkoman. Adicione a erva-príncipe, o gengibre, um pouco de raspa e sumo de lima, a malagueta, o leite de coco e o açúcar. Deixe aquecer.

Passo 3

200 g de cogumelos pequenos - Algumas folhas de coentros - **80 g** de rebentos de feijão - Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
Corte os cogumelos ao meio ou em quartos, adicione-os ao caldo juntamente com o frango, deixe ferver novamente e deixe cozer em lume brando durante cerca de 10 minutos. Divida a sopa por tigelas, decore com os coentros e os rebentos de feijão (se preferir, frite os rebentos de feijão brevemente), regue com o óleo de sésamo e sirva.