



## TOM KHA GAI

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

### INGRÉDIENTS

- 20 g** d'huile de sésame
- 15 g** de concentré de tomate
- 15 g** pâte de curry rouge
- 200 g** de lait de coco
- 50 ml** de lait
- 150 g** boîte de maïs
- 100 ml** consommé de volaille
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et laisser mijoter à feu doux pendant 3 minutes. Réduire en purée avec un mixeur plongeant ou un mixeur puis assaisonner.

Verser ensuite directement dans le siphon Kisag de 0.5 L en le filtrant à travers l'entonnoir & tamis Kisag. Insérer une capsule Kisag et secouer énergiquement environ 16 à 20 fois.

Servir directement chaud. Grâce à son volume élevé, la soupe a une saveur agréablement légère !

*Le plaisir de cuisiner!*