



TOM KHA GAI

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 20 g** Sesamöl
- 15 g** Tomatenmark
- 15 g** rote Curry Paste
- 200 g** Kokosmilch
- 50 ml** Milch
- 150 g** Mais aus der Dose
- 100 ml** Hühnerfond
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten gemeinsam in einem Topf aufkochen und bei schwacher Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab oder Mixer fein pürieren und abschmecken.

Dann durch den Kisag Trichter & Sieb direkt in den 0.5 L Kisag Whipper passieren. 1 Kisag Kapsel einführen und 16-20 mal kräftig schütteln.

Direkt warm servieren – die Suppe schmeckt durch das hohe Aufschlagvolumen angenehm leicht!

Freude am Kochen!