



Kurzemes zivis

AR GARŠU NO KURZEMES

Foreles kokospiena zupa

Sastāvdaļas

2 gab foreles ar galvu
2 gab burkāni
1 sīpols
½ ķiploka galvas
2 gab citronzāle
100 g ingvera saknes
200 g tīģergarneles
200 g laša filejas
60 g/l Tom Yum pastas
400 ml kokosa piena
100 g šampinjoni
1 puravs
200 ml saldaiss krējums
1 gab laims
Buntīte kindzas
Sāls/Pipari

Pagatavošana

- 1) Izķidā foreles, noloba tīģergarneles, no foreles asakām un garneļu čaulām vāra buljonu, kuram pievieno burkānu, ķiploku, citronzāli un ingvera sakni. Visu sacep katlā un pārlej ar aukstu ūdeni, ļauj lēnām vārīties, ik pa laikam noputojot.
- 2) Burkānu griež garenos stienīšos, puravu uz pusēm un sakapā, šampinjoni ripiņās, apcep visu, līdz burkāni ir pusmīksti, tad pievieno Tom Yum pastu un pāris sekundes apcep, un pievieno kokosa pienu un saldo krējumu.
- 3) Tiklīdz viss sāk vārīties, sāk pievienot gatavo zivs buljonu, līdz zupas konsistence kļūst līdzīga mērcei.
- 4) Kad zupas pamats ar dārzeņiem gatavs, tajā liek lielos kubiņos sagrieztus foreles, laša gabalus un garneles, pavāra 2 min un nogriež uguni, beigās pievieno laima sulu, un zupu vairāk nevāra.
- 5) Zupu lej bļodiņās, tās vidū liekot zivis ar dārzeņiem, apkrārt lejojot šķidrums, dekorē ar kindzu. Ja kindzas garša nepatīk, tad aizstāj ar pētersīļiem