



Soupe thaï

INGRÉDIENTS

- 2 GOUSSES D'AIL
- 1 POUSSE DE GINGEMBRE
- 1 OIGNON
- HUILE
- 4 TASSES DE BOUILLONS
- 4 CHAMPIGNONS
- 1 BRANCHE DE CELERI
- 1 CAROTTE
- 1 1/2 TASSE DE POULET CUIT
- 1 TASSE EDAMAME

- 1/2 PAQUET DE VERMICELLE DE RIZ
- 2 C. À SOUPE DE PÂTE DE CURRY
- 1/2 TASSE DE CORIANDRE
- 3 OIGNONS VERTS

OPTIONNELS

- 1 LIME
- 1 TASSE LAIT DE COCO

Instructions

1. Dans l'Extra-chef, hacher l'ail, le gingembre et l'oignon. Déposer dans l'Autocuiseur avec de l'huile. Fermer l'autocuiseur et cuire 3-4 minutes au microonde.
2. À la Mandoline-rapide, mandoliner les champignons, le céleri et la carotte.
3. Ajouter le poulet et les edamames.
4. Ajouter le bouillon jusqu'à la ligne. Mélanger.
5. Fermer l'Autocuiseur et cuire 20 minutes. Laisser dépressuriser.
6. Ajouter la pâte de curry et la vermicelle. Remettre le couvercle et laisser reposer 5 minutes pour permettre aux vermicelles de cuire.
7. Verser dans un bol, ajouter les oignons verts émincés, la coriandre hacher, un peu de jus de lime et le lait de coco.