Zupa tajska po mojemu z orzechami włoskimi i liśćmi kafiru

Nie szukałam nigdzie przepisu, ale szukałam tego właśnie tajskiego smaku w zapachu potrawy podczas jej przygotowywania. I znalazłam.
Liście kafiru pachną świeżością, a orzechy włoskie chrupią, ananas dodaje słodkości i wspaniale komponuje się z ostrym smakiem ostrej papryczki.
F/5,6, 3/5s., 90mm, ekspozycja 0. Ostre światło dzienne oświetlało kompozycję z tyłu. Zależało mi na pokazaniu krewetek z ogonkami, dlatego też uwagę „oglądacza" skierowałam na nie poprzez posypanie świeżej kolendry na środek miseczki z zupą. Krewetki ułożyłam też tak, by widać było ich ogonki, dodatkowo dodałam im ciemniejszego koloru w Photoshopie. Niebieska miseczka ciekawie kontrastuje z płócianym woreczkiem po kawie, dodatkowo w lewym górnym rogu lekko widać skrawek niebieskiej ściereczki i okładkę książki.

Na 2 porcje potrzebujesz:

- **puszkę ananasa pokrojonego w kostkę,**
- **500 g krewetek tygrysich,**
- **3 ząbki czosnku,**
- **6 liści kafiru,**
- **sok z limonki,**
- **skórka z otartej limonki,**
- **ostra papryczka,**

- **garść orzechów włoskich,**
- **sól i pieprz do smaku,**
- **curry,**
- **pęczek świeżej kolendry,**
- **puszka mleka kokosowego (czytaj etykiety, kup takie mleko, które zawiera tylko kokos i wodę)**

Krewetki podsmaż w woku. Kiedy będą już gotowe wrzuć posiekane ząbki czosnku wraz z liśćmi kafiru, sokiem z limonki i skórką z limonki. Dorzuć posiekaną czerwoną papryczkę i orzechy. Wymieszaj. Niech się wszystko podsmaży na małym ogniu z kilka minutek. Dolej mleko, dopraw solą, pieprzem i curry. Jak już będzie Tobie smakowało, dorzuć ananasa z puszki (bez soku). Dosyp posiekanej kolendry. Niech się wszystko pogotuje jeszcze z jakieś 10 minut i gotowe. Smacznego!