Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Суп Сьогун

7 ноября 2012 15:15 · https://open-cook.ru/recipes/sup-sogun




Название супа авторское, суп – импровизация на тему японской кухни.
“Как-то Владимир рассказал мне про удивительный суп из японского ресторана и про желание приготовить его дома. Такая новость заинтриговала и возбудила мое любопытство. И не стоит думать, что это сложно. Просто, быстро и вкусно:)И выглядит аппетитно! Ruby-программисты такие выдумщики!” (Анна Нечаева)

Из показанного на фотографии количества продуктов использовалась половина всего выложенного, т.е. на 2 порции супа.




**Понадобилось на 2 порции:**

- 1/2 небольшого куска форели
- 8-10 креветок
- 1/2 небольшого баклажана
- 5-6 небольших шампиньонов
- 200 мл кокосового молока (Кокосовое молоко затвердевает при комнатной температуре, то есть в банке находится мутная вода и кокосовый жир затвердевший сверху, потому нужно все это дело вылить в кастрюлю первым и закипятить, чтобы масло растопить, не добавляя воды. 200 мл – это половина той банки, что на фотографии, т.е. выкладываем в кастрюлю половину мутной воды и половину жира.)
- 1/2 лимона
- соевый соус по вкусу
- молотая паприка
- кайенский перец
- зелень
- растительное масло
- 200-300 мл воды
- еще можно добавить 1 ч.л. сахара

Чистим и промываем форель и креветки.




Режем форель кубиками и слегка обжариваем ее и креветки.




Режем кубиками баклажан и слегка обжариваем его.




Режем грибы на 8 частей и обжариваем их до полной готовности.




Берем кокосовое молоко и выгружаем в кастрюлю. Нагреваем его, чтобы кокосовое масло расплавилось, по крайней мере стараемся так сделать =) Добавляем воду (после того, как расплавится кокосовое молоко, чтобы не было комочков), соевый соус и лимонный сок. На две тарелки супа нам хватило половинки лимона, можно сказать, что немного даже переборщили с лимонным соком. А вообще не жалейте его, суп должен быть очень кислым и острым. Добавляем в будущий суп молотую паприку и кайенский перец.




После того, как это все покипело 2 минутки, добавляем рыбу, грибы, креветки, баклажан, немного зелени.




Через 3-5 минут варки всех ингредиентов наш суп готов.




Подается суп с рисом, который выступает в роли хлеба. рис варится отдельно и подается на отдельной тарелке, но при желании его потом можно высыпать в суп. Вкус супа Сьогун Владимир описал так: “Адски острый, по-райски вкусный.”




## Комментарии: 1

**stella** # 23:46 27.12.2016

они туда еще лемонграсс добавляют и перчик чили мелкий.1 шт. и возможно имбирь.. и почему то суп у них белый. видать, для цвета молоко чуть .. обажаю этот суп! Его можно и просто на креветках без рыбы и кукурузы туда еще вместо баклажан и грибов и чуть картошку.. или рисовой лапши Спасибо! Все Ваши рецепты очень удачны и для гурманов..