KIKKOMAN

# Limettikeitto tofun, lohen ja katkarapujen kanssa

kokonaisaika **60 min**

## AINEKSET

**10 annosta**

**Keitto:**

| | |
|---|---|
| **1 kg** | lohifileetä |
| **200 g** | thai-munakoisoa |
| **10** | siitakesientä |
| **300 g** | porkkanaa |
| **2 l** | kasvislientä |
| **20 g** | kuivattuja kaffirlimetin lehtiä |
| **2** | sitruunaruohon vartta |
| **250 g** | sokeriherneitä palkoineen |
| **25 g** | valkosipulia |
| **80 g** | inkivääriä tai galangajuurta |
| **2** | chilipalkoa |
| **1 l** | kookosmaitoa |
| **200 ml** | Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike |
| **100 ml** | kalakastiketta |
| **500 g** | varsiparsakaalia (broccolini) |
| **200 g** | thai-basilikaa |
| **100 ml** | limettimehua |
| **500 g** | maustamatonta, kiinteää tofua |
| **500 g** | raakoja kuorittuja katkarapuja |
| | suolaa ja pippuria maun mukaan |

**Tarjoiluun:**

| | |
|---|---|
| | muutama korianterin lehti |
| | muutama thai-basilikan lehti |

## VALMISTUS

**Vaihe 1**

Keitto: Paista silputtua valkosipulia, inkivääriä ja chiliä, kunnes ne alkavat tuoksua. Poista lohifileestä nahka sekä ruodot ja leikkaa se kuutioiksi. Kuutioi myös tofu ja paloittele munakoisot. Suikaloi sienet ja leikkaa porkkanat tulitikun kokoisiksi tikuiksi. Paloittele herneenpalot kolmeen osaan. Lämmitä kasvisliemi ja kaffirlimetin lehdet isossa kattilassa. Silppua sitruunaruoho ja keitä sitä kattilassa noin 15 minuuttia. Lisää sitten kookosmaito, kasvikset (paitsi varsiparsakaali), sienet, Kikkomanin soijakastike ja kalakastike. Anna kiehua hiljaa, kunnes kasvikset ovat pehmeitä. Lisää varsiparsakaali ja thai-basilika ja keitä vielä viisi minuuttia. Lisää lopuksi limettimehu, lohi, tofu sekä katkaravut ja keitä vielä viisi minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla.

Tarjoilu: ripottele keiton päälle thai-basilikan ja korianterin lehtiä ja tarjoa limettilohkojen kera.