

Vorspeise Tom Kha Gai / Huhn / Röllchen / Teigtaschen

Rezeptteil 3 von 4 Kräuterschaum

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
240 ml	Soja-Milch oder Vollmilch
2 Bd	Kräuter nach Wahl
	Sojasauce

Vorbereitung

1. Die Kräuter-Blätter von den Stielen zupfen und in eine Schale geben.
2. Die Sojamilch in einen kleinen Topf füllen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6: Die Sojamilch zusammen mit den Kräutern vorsichtig erhitzen und ca. 15 min ziehen lassen (nicht kochen). Die Milch in einen Mixbecher füllen und sehr fein pürieren. Mit etwas Salz abschmecken und warm halten.