

# Veggie Tom Kha hai



## Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

1 kg de salteado verde para wok  
Ardo

150 g de mezcla de hierbas al estilo  
asiático Ardo

10 g de cilantro Ardo

1,5 l de leche de coco

0,5 dl de caldo de verduras

20 cebolletas

5 limas

500 g de tiras de pollo vegano

Sal y pimienta

## Modo de preparación

1. Lleva a ebullición el caldo de verduras junto con la leche de coco y la mezcla de hierbas al estilo asiático.
2. Corta 2 limas en rodajas.
3. Incorpora el zumo de lima, y sazona al gusto con sal y pimienta.
4. Limpia las cebolletas y escalda brevemente en agua salada.
5. Añade el salteado verde para wok, las tiras de pollo vegano, las rodajas de lima y la cebolleta a la sopa y rompe a hervir de nuevo.
6. Corona con cilantro y sirva.



We preserve nature's gifts