

Sup Udang Asam Pedas

Tom Yum Goong

750 ml (3 cangkir) kaldu ayam
20 ekor udang ukuran sedang
2 batang serai, buang bagian yang keras, potong 2.5 cm
8 helai daun jeruk purut, iris
60 g lengkuas, iris menjadi 20 potong
6 buah cabai rawit merah
4 sendok makan kecap ikan Thailand
4 sendok makan air jeruk nipis
150 g (2 cangkir) jamur kancing utuh
1 sendok makan Sambal Cabai Sangrai
5 batang daun bawang, ambil bagian yang hijau, potong 2.5 cm

Sambal Cabai Sangrai (Nam Prik Pao)

40 g (1/2 cangkir) cabai merah kering
30 g bawang merah berikut kulitnya
30 g bawang putih berikut kulitnya
50 g ebi tumbuk
2 sendok makan terasi, bungkus dengan aluminium foil
2 sendok makan kecap ikan Thailand (nam pla)
1 sendok teh daging asam jawa, rendam dalam 2 sendok makan air
2 sendok makan minyak sayur

1. Menyiapkan Sambal Cabai Sangrai, panaskan wajan di atas api kecil, sangrai cabai sampai warnanya gelap dan harum. Goyang-goyangkan wajan dan bolak-balik agar tidak hangus. Pindahkan ke piring kecil, diamkan sampai dingin.
2. Dengan wajan yang sama sangrai bawang merah dan bawang putih, bolak-balik sampai lunak dan meledak; kira-kira 5 menit. Sisihkan sampai dingin.
3. Buang tangkai cabai

- dan sebagian bijinya, lalu iris kecil.
4. Kupas bawang putih dan bawang merah, cincang. Bakar terasi kira-kira 5 menit, balik sekali atau dua kali.
5. Taruh ebi dalam lumpang dan haluskan, tambahkan cabai, bawang putih dan bawang merah dan tumbuk 2 menit. Tambahkan ebi bubuk, terasi, gula, kecap ikan dan air asam, tumbuk sampai halus. Bila ditumbuk dengan lumpang sekitar 20 menit. Atau gunakan prosesor

- untuk menghaluskannya.
6. Panaskan minyak dalam wajan di atas api sedang. Masukkan bumbu halus ini, sesekali aduk sampai warnanya berubah menjadi kecoklatan dan sangat harum. Setelah dingin, simpan bumbu dalam wadah kedap udara dan simpan di kulkas untuk 3–5 hari. Hasilnya 125 ml (1/2 cangkir).

7. Menyiapkan sup, didihkan kaldu ayam, tambahkan serai, cabai, lengkuas dan daun jeruk purut, didihkan 1–2 menit. Masukkan kecap ikan, udang dan jamur, masak selama 2 menit sampai udang kemerahan. Masukkan daun bawang, air jeruk dan Sambal Cabai Sangrai, kecilkan api dan masak kira-kira 3 menit.

Cicipi, tambahkan kecap ikan atau air jeruk ke dalam sup yang pedas ini.

Porsi: 4 orang
Waktu persiapan: 20 menit
Waktu memasak: 15 menit

