

רכיבים:

- 450 גרם דג בס נקי מעצמות וחתוך לחתיכות גדולות
- 4 כוסות ציר מרק עוף
- 3 גבעולי למון-גראס
- 3 כפות רוטב דגים
- ¼ כוס מיץ ליים או מיץ לימון
- 2 כפות בצל ירוק קצוץ
- 10 עלי קפיר ליים קרועים לחצאים
- 1 כוס פטריות קש
- 1 כפית כוסברה קצוצה
- 4 פלפלים צ'ילי אדומים (ללא גרעינים) קצוצים
- 2 בצלים ירוקים קצוצים

אופן ההכנה:

1. מוזגים את ציר המרק לסיר ומוסיפים את נתחי הדג, כותשים את גבעולי הלמון-גראס ומוסיפים לסיר יחד עם חצי מכמות עלי הקפיר-ליים. מרתיחים ומבשלים על להבה נמוכה במשך כ-5 דקות עד שצבע הלמון-גראס משתנה והציר מתחיל להעלות ניחוחות. מסננים, זורקים את עשבי התיבול ומחזירים את הנוזלים לסיר.
2. מוסיפים למרק את הפטריות ואת נתחי הדג, ומבשלים על להבה נמוכה עד שהדג מבושל לחלוטין. מוסיפים את רוטב הדגים, את הליים, 2 כפות בצל ירוק קצוץ, הכוסברה, הצ'ילי ויתרת עלי הקפיר-ליים. טועמים ומוסיפים תיבול לפי הטעם. המרק אמור לשלב את הטעמים חמוץ, מלוח וחריף. מעטרים ביתרת הבצל הירוק.