

## רכיבים:

1 פחית חלב קוקוס  
1 מכל שמנת מתוקה  
2-3 כפות ממרח-תבלין קימצ'י  
מעט רוטב דגים  
עלי כפיר-ליים  
גלנגל או למון-גראס  
עלי בזיליקום (אפשרי)  
2-3 שיני שום  
מלח ופלפל  
שרימפס בכמות הרצויה (לא חובה לקלף)

## אופן ההכנה:

1. מערבבים את ממרח-תבלין הקימצ'י עם השום, השמנת המתוקה וחלב הקוקוס עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מבשלים את התערובת במחבת עמוקה ומוסיפים את הגלנגל או הלמון-גראס.
3. מעט לפני הרתיחה מוסיפים את השרימפס ואת שאר התבלינים, ומבשלים עד שהשרימפס משנים את צבעם. מגישים מעל אורז ומעטרים בלמון-גראס.