

Густой томатный суп с курицей, сельдереем и базиликом



1 Чеснок раздавите, очистите и нарубите мелко.



2 Лук очистите. Лук и сельдерей нарежьте мелким кубиком.



3 Смажьте дно сотейника двумя каплями оливкового масла и обжарьте брусочки курицы на среднем огне в течение 1 минуты, непрерывно помешивая.



4 В сотейник к курице добавьте лук, чеснок, сельдерей, перемешайте и жарьте всё вместе 30 секунд.



5 В сотейник к курице и овощам влейте протёртые томаты, половину соуса кимчи (или больше для большей остроты), бульон, добавьте лавровый лист, посолите, доведите до кипения и варите на среднем огне в течение 10 минут.



6 Листочки базилика отделите от стеблей и нарубите мелко (оставьте пару листочков на украшение). В сотейник к супу добавьте нарубленный базилик, перемешайте и снимите с огня.



7 Разлейте суп по тарелкам, украсьте листочками базилика и подавайте.