רכיבים:

לציר מרק:

1 עוף קטן

1 בצל בינוני

1 גזר

1 גבעול סלרי

½ כרישה

עלי דפנה

6 גרגירי פלפל

כפית מלח

ליטר מים

למרק:

5 שיני שום

15 מ"מ שורש של ג'ינג'ר (הערה: את השום והג'ינג'ר יש לטחון למחית)

1 כף ממרח שקדים (עשוי משקדים טריים מושרים במים וטחונים במיקסר)

2 כפות ממרח קשיו (עשוי מאגוזי קשיו טחונים במיקסר)

2 כפות שמן סויה

מלח לפי הטעם

300 מ"ל ציר עוף

4 כפות קמח לבן

אופן ההכנה:

1. לטגן קלות את הירקות, להוסיף את המים והעוף, לבשל כשעה ולסנן.

2. לטגן את הקמח בשמן במשך 3 דקות, להוסיף את ציר העוף ולערבב עד שלא יהיו גושים.

3. להוסיף את שאר הרכיבים ולבשל כחצי שעה.

4. לפני ההגשה, מפזרים שקדים מלמעלה.