



Tom yum garnalensoep

*Pittige en verfrissende Thaise soep met garnalen, champignons en een frisse limoentoets.
Licht en boordevol smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Soep

Ingrediënten

- 1,2 liter kippenbouillon
- 400 gr rauwe gepelde garnalen
- 200 gr champignons, in kwarten
- 3 el tom yum-pasta
- 2 stengels citroengras, gekneusd
- 4 kaffirlimoenblaadjes
- 3 el vissaus
- 3 el limoensap
- 2 lente-uitjes, in ringen

1 rode chilipeper, in ringen

1 handvol verse koriander

Bereidingswijze

1. Breng de kippenbouillon aan de kook in een ruime pot. Voeg het gekneusde citroengras en de kaffirlimoenblaadjes toe en laat 10 minuten zachtjes trekken op een laag vuur.
2. Roer de tom yum-pasta erdoor tot ze volledig is opgelost.
3. Voeg de champignons toe en laat 3 minuten meekoken.
4. Voeg de garnalen toe en laat ze 2 tot 3 minuten meekoken tot ze volledig roze en gaar zijn.
5. Haal de pot van het vuur. Verwijder het citroengras en de kaffirlimoenblaadjes.
6. Breng de soep op smaak met vissaus en limoensap.
7. Schep de soep in diepe borden en werk af met lente-uitjes, chilipeper en verse koriander. Dien meteen op.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse tom yum-pasta uit een Aziatische supermarkt voor de meest authentieke smaak. Pas de hoeveelheid aan naar je voorkeur voor scherpte.

Lekker met

Gekookte jasmijnrijst of rijstvermicelli als je er een volledige maaltijdsoep van wil maken.

Dranktip

Een gekoelde Thaise singha of een frisse gemberlemonade past uitstekend bij de pittige en zure smaken van deze soep.