Soepen / Thailand

Tom jammie goong

Een hete en zure garnalensoep waarbij de balans op het einde wordt bepaald: vissaus, limoen en suiker gaan naar smaak en niet zozeer naar het recept.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Garnalen – met kop, schelpen bewaren
- ☐ 2 stuks Citroengras – gekneusd en gesneden
- ☐ 5 stuks Kaffirlimoenblaadjes
- ☐ 3 stuks Spaanse pepers
- ☐ 3 eetlepels limoensap
- ☐ Koriander — naar wens
- ☐ 1 l Water of bouillon
- ☐ 5 plakjes Galangal
- ☐ 200 g Champignons
- ☐ 3 eetlepels vissaus
- ☐ 1 theelepel palmsuiker

Zo maak je het.

01 Pel de garnalen, laat de staart eraan zitten. Bewaar de schelpen en koppen: de bouillon is erop gebouwd.

02 Bak de schelpen een paar minuten in de pan tot ze helder oranje zijn, bedek ze met water en laat ze vijftien minuten sudderen. Deformatie.

03 Zet de bouillon terug op het vuur, voeg het citroengras, de laos en de limoenblaadjes toe en laat ze op een laag pitje vijf minuten trekken.

04 Voeg de champignons en de gemalen pepers toe en na twee minuten de garnalen. Ze zijn klaar zodra ze in een C krullen – daarna worden ze rubberachtig.

05 Haal de pot van het vuur. Voeg de vissaus, het limoensap en de suiker toe, roer en proef. Pas lepel voor lepel aan totdat zuur, zout en heet zitten waar je ze wilt hebben.

06 Schep in kommen en strooi de koriander erover. Laat het citroengras en de laos in de pot zitten, of waarschuw mensen om ze niet te eten.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / tom-yum-goong