

Pikante Thaise garnalensoep (Kung Tom Yam)

Nodig:

800 gram scampi

2 eetlepels olie

1,5 liter water

1 theelepel zout

2 stengels citroengras

30 gram galangawortel (laos) gesnipperd

20 gram gemberwortel gesnipperd

3 groene chilipepers

2 rode chilipepers

4 limoenblaadjes (limmetjesblad)

2 lenteuitjes

1 eetlepel verse korianderblaadjes

citroensap

Bereiding:

Scampi wassen, kop verwijderen en staartdeel kuisen

De schalen en koppen van de scampi in wok aanbakken in olie en dan water toevoegen

Voeg nu ook galanga, gember en citroengras toe

Snijd de groene chilipepers middendoor, verwijder de zaadlijsten en doe ze in de wok

Voeg nu ook de limoenblaadjes toe en laat zachtjes koken

Kuis de rode chilipepers en snij ze fijn

Snij de lenteuitjes in fijne ringetjes

Zeef de bouillon en breng weer aan de kook

Voeg de scampi, lenteui + chilipeper toe en laat nog verder sudderen tot de garnalen gaar zijn (ongeveer 5 minuten)

Voeg de koriander toe en breng op smaak met peper, zout en citroensap.