Tom Yum met kokos

(pikante zure soep met kokos)

Ingrediënten

• 600 g rauwe scampi

• 400 g verse ananas

• 20 kleine kastanjechampignons

• 4 el vissaus

• 2 el bruine kandijsuiker

• 3 chilipepers

• 500 ml kokosmelk

• 2 limoen

• 2 l kippenbouillon

• 1 plant koriander

• 40 g gemberwortel

• 6 teentjes look

• 6 sjalotten

• 10 stengels citroengras

• Arachideolie

Bereidingswijze

1. Hak het witte gedeelte van het citroengras fijn.

2. Schil de gember en snij in plakjes.

3. Pel de sjalotten en look en snij in stukjes.

4. Pluk de korianderblaadjes los en zet apart. Snij de stelen in stukjes.

5. Stamp het citroengras in en vijzel tot een grove pasta.

6. Doe hetzelfde met de sjalotten, look, korianderstelen en gemberwortel en schep alles

door elkaar.

7. Rasp de zeste van de limoen en pers het sap eruit.

8. Schep de pasta in een kookpot, besprenkel met wat arachideolie en laat even bakken

zodat de smaken vrijkomen. Overgiet met bouillon.

9. Breng aan de kook, voeg de limoenzeste toe en laat op een zacht vuur 30’ pruttelen.

10.Hak de chilipepers fijn.

11.Snij de champignons doormidden.

12.Snij de ananas in kleine blokjes.

13.Pel de scampi, verwijder het darmkanaal en snij ze net niet middendoor (vlinder).

14.Zeef de bouillon boven een schone pot.

15.Voeg de kokosmelk, de chilipepers, het limoensap, de suiker, de vissaus, de scampi en

de champignons toe. Laat 3 à 4’ zachtjes koken tot de scampi net gaar is.

9. Verdeel de ananasblokjes over de kommen.

10.Schep de soep in de kommen en werk af met korianderblaadjes.