



Soepen

Tom Yum-soep met kokos en scampi's

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram scampi's (gepeld en ontdarmd)
100 gram inktvisringen
2 lookteentjes (geperst)
2 centimeters gember
200 gram kerstomaatjes
1 rode chilipeper
1 rode paprika
1 gele paprika
100 gram boontjes (dunne)
100 gram sugarsnaps
4 lente-uitjes
1 citroengras (stengel)
2 eetlepels arachideolie
700 milliliter groentebouillon
4 eetlepels vissaus (Thaise)
2 theelepels bruine suiker
1 limoen (het sap)
2 eetlepels rode currypasta
400 milliliter kokosmelk
1 handvol koriander
peper
zout

Bereidingswijze

Was de scampi's en de inktvisringen en laat ze goed uitlekken. Pel de knoflook, schil de gember en hak ze fijn. Halveer de tomaten. Snij de chilipeper in fijne blokjes, de paprika's in repen en de bonen en sugar snaps in schuine stukken. Klop het citroengras plat en halveer het.

Verhit olie in een ovale braadpan en laat de scampi's en inktvisringen hier op een hoog vuur even in bakken. Neem ze er daarna terug uit. Voeg knoflook, gember, chili en paprika toe en laat alles 2-3 minuten al roerend bakken. Blus met de bouillon. Meng de citroengras, bonen, peultjes en lente-uitjes erdoorheen en laat alles afgedekt 10 minuten op een matig vuur sudderen.

Vermeng ondertussen de vissaus met de suiker, 2 el limoensap, de currypasta en de kokosmelk. Voeg het kokosmengsel bij de soep en roer. Voeg ook de tomaten, scampi's en inktvisringen erbij en laat alles nog eens 8-10 minuten trekken in de hete bouillon. Verwijder het citroengras, breng de soep op smaak met zout en peper en garneer met koriander.

