



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 rode currypasta of tom yum-pasta
2 stengels citroengras, gekneusd
4 blaadjes limoenblad
3 el vissaus
3 el limoensap
2 lente-ajuintjes in ringen

1 rode chilipeper in ringen

1 handvol verse koriander

Bereidingswijze

1. Breng de kippenbouillon aan de kook met het gekneusde citroengras en de limoenblaadjes. Laat 10 minuten trekken.
 2. Roer de currypasta of tom yum-pasta erdoor tot ze oplost.
 3. Voeg de champignons toe en laat 3 minuten koken.
 4. Voeg de garnalen toe en laat ze 2 tot 3 minuten meekoken tot ze roze zijn.
 5. Haal van het vuur en breng op smaak met vissaus en limoensap.
 6. Verwijder het citroengras, werk af met lente-ajuin, chili en koriander.
 7. Dien meteen op als lichte voorgerechtsoep.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)