



Tom Yum-soep met garnalen

met champignons en jasmijnrijst



ca. 25min



2 personen

Heb je je ooit afgevraagd hoe je zelf Tom Yum-soep kunt maken? Vast niet, maar we leggen het toch uit: voor de kruidenpasta heb je fijn gemalen chilipepers, heel veel verse kruiden en flink wat boven houtskool geroosterde specerijen nodig. Het goede nieuws is dat deze soep ook uitstekend werkt met sambal oelek. Erbij een goeie portie garnalen en geurige jasmijnrijst.

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1x champignons
- 1 rode paprika
- 1 stengel citroengras
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje sambal oelek
- 1 zakje vissaus ⁴
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse koriander
- 1 limoen
- 1x garnalen ²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

schaaldieren (2), vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 577kcal, vet 9.3g, koolhydraten 99.2g, eiwit 27.1g



1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur helemaal laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Soep opzetten

Voeg het gekookte water met **1el vissaus**, de **helft van het bouillonpoeder**, het **citroengras** en een flinke snuf suiker aan de **groentepan** toe. Roer door en breng de **bouillon** aan de kook. Laat de **soep** ca. 3min zachtjes koken.



2. Groenten snijden

Snijd de **champignons** in plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de **citroengras** in de lengte doormidden en kneus de helften met de vlakke kant van je mes. Schil de **helft van de gember** (of meer als je erg van gember houdt) en rasp of hak fijn.



5. Toppings voorbereiden

Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere** in partjes.



3. Groenten bakken

Kook 600ml water in een waterkoker. Verhit 1el olie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Bak de **champignons**, **paprika** en **gember** met een snuf zout ca. 4min. Voeg de **sambal oelek** toe en bak al roerend ca. 1min.



6. Garnalen toevoegen

Spoel de **garnalen** af en voeg ze toe aan de **soep**. Kook 2-3min, tot ze roze en gaar zijn. Vis het **citroengras** uit de pan en roer het **limoensap** door de **soep**. Breng op smaak met peper en evt. meer **vissaus**. Schep de **rijst** in kommen en schenk de **soep** erover. Bestrooi met de **koriander** en geef de **limoenpartjes** erbij.