



Tom Yum-soep

met tijgergarnalen en champignons



ca. 25min



2 personen

Heb je je ooit afgevraagd hoe je zelf Tom Yum-soep kunt maken? Daar gaan we dan: voor de kruidenpasta heb je fijn gemalen chilipepers, heel veel verse kruiden en flink wat boven houtskool geroosterde specerijen nodig. Aangezien niet iedereen zo'n fancy grill in huis heeft, gaan we vandaag voor een voorbereide pasta als basis voor de pittig-zure soep met tijgergarnalen en champignons.

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1x champignons
- 1 rode paprika
- 1 stengel citroengras
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje Thaise chilipasta ^{2,6}
- 1 zakje vissaus ⁴
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse koriander
- 1 limoen
- 1x tijgergarnalen ²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

schaaldieren (2), vis (4), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 628kcal, vet 12.6g, koolhydraten 104.2g, eiwit 27.2g



1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** grondig in een zeef en voeg het aan de pan toe zodra het water kookt. Draai het vuur laag, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** rusten.



4. Bouillon toevoegen

Voeg het gekookte water met **1el vissaus**, 1/4tl suiker, de **helft van het bouillonpoeder** en het **limoengras** aan de groentepan toe. Roer door en breng de **bouillon** aan de kook. Laat de **soep** 3min op matig vuur pruttelen.



2. Groenten snijden

Breng 600ml water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **champignons** in plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de stengel **citroengras** in de lengte doormidden en kneus de helften met de vlakke kant van je mes. Schil de **helft van de gember** en rasp of hak dit fijn (**zie tip, links**).



5. Smaakmakers voorbereiden

Hak de **koriander** zonder harde stelen grof. Pers **een limoenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Bak de **champignons**, **paprika** en gehakte **gember** met een snuf zout ca. 4min. Voeg de **chilipasta** toe en bak al roerend 1min.



6. Garnalen meekoken

Dep de **garnalen** droog en voeg ze aan de soeppan toe. Kook 2-3min mee, 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.