

Pittige Thaise soep met scampi



Ingrediënten :

- 12 scampi's
- 1 liter kippenbouillon (2 bouillonblokjes)
- 125 gram champignons
- 1/2 wortel
- 1/2 koffielepel pasta van limoengras
- 2 centimeter verse gember
- 1/2 vers chilipepertje
- 1/2 eetlepel vissaus
- 1 koffielepel groene kerriepasta
- 3 lente-uitjes

Bereiding :

- Haal de scampi's uit de schaal en verwijder het darmkanaal
- Snij de champignons en de wortel zeer fijn
- Snij het limoengras zeer fijn en wals het daarna plat (zo bekom je de pasta)
- Snij de lente-uitjes in ringetjes
- Versnij de gember en de chilipeper
- Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg de champignons, de wortel, de pasta van het limoengras, de gember, de chilipeper, de vissaus en de groene kerriepasta toe
- Laat alles 3 minuten goed doorkoken
- Voeg de scampi's en de lente-uitjes toe en laat nogmaals kort doorkoken
- Controleer de smaak en kruid af naar eigen smaak