

Thaise Kokos Garnalensoep

Ingrediënten(4 personen)

- 1 ltr.visbouillon (van tablet)
- 1 blikje kokosmelk (400ml)
- 1 rode peper (zaadlijsten verwijderd)
- 3 cm verse gember
- 2 rode uien in halve ringen
- 1 el bruine basterdsuiker
- 250g kastanje champignons
- 1 limoen schoongeboend
- 1 bakje garnalen 125g
- 2 el Thaise vissaus (flesje 250ml)
- 1 bosje verse koriander grof gesneden
- 1-2 bosuitjes in schuine ringetjes



Bereiding:

Schenk de Bouillon en kokosmelk in een pan en breng aan de kook. Snijd de rode peper in reepjes en de gember in flinterdunne plakjes.

Voeg de rode peper, gember, ui en suiker toe aan de bouillon. laat op middelhoog vuur 10 minuten koken.

Voeg de champignons in vieren toe en kook nog 3 minuten tot ze beetgaar zijn.

Rasp de schil van de limoen en pers de vrucht uit.

Voeg de garnalen toe en breng op smaak met de limoenrasp en het sap.

Verdeel de soep over vier borden of kommen en bestrooi met verse koriander en wat schuin gesneden bosui