

TOM YAM GUM



ZUTATEN

6

- 350 g Gambas
- Öl
- 20 g Bresc Zitronengraspüree
- 20 g Bresc WOK Ingwer
- 10 g Bresc Ingwerpüree
- 1,5 l Hühnerbrühe
- 20 g Bresc WOK Pfeffer
- Fischesauce
- 100 g Champignons
- 2 Frühlingszwiebel
- 2 Limetten
- ½ Bund gehackter Koriander
- 50 g Sojabohnensprossen

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwer & Limette WOK
450g



Ingwerpüree 450g



Zitronengraspüree 450g

ZUBEREITUNG

Die Gambas schälen, den Darm entfernen und die Schalen sehr kräftig backen. Dann den Wok-Ingwer hinzufügen. Mit der Brühe ablöschen und bei schwacher ziehen lassen. Die Suppe durchsieben. Die Frühlingszwiebel in Ringe und die Champignons und Limetten in Scheiben schneiden. Die Gambas braten und das Ingwer-, Pfeffer- und Zitronengraspüree hinzufügen. Die Brühe darüber gießen. Mit der Fischesauce abschmecken und die Limette dazugeben. Dann die anderen Zutaten hinzufügen, aber die Suppe nicht kochen lassen.