

## 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



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwer & Limette WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc 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.