Tom yam gummi



Ingrédients

500 g

- 350 g de gambas
- 1 c.à.s. d'huile
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 20 g de WOKgingembre Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 1 l de bouillon de poulet
- 20 à 30 g de WOKpiment Bresc
- 20 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 50 g de gros tapioca perlé
- 0,2 dl d'huile de tournesol
- jus de 1 citron vert

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Méthode de préparation

Décortiquer les gambas, les déveiner et faire cuire les coquilles. Ajouter le gingembre pour wok. Mouiller avec le bouillon et laisser infuser une demi-heure à feu doux, puis tamiser. Faire cuire les gambas et ajouter la purée de gingembre, le piment et la purée de citronnelle. Verser le bouillon dessus. Assaisonner avec la sauce de poisson et le citron vert. Tamiser la soupe et laisser refroidir. Mettre un litre de soupe sur le feu, porter à ébullition et ajouter le tapioca perlé. Laisser bouillir et remuer doucement la soupe. Égoutter le tapioca perlé quand il est cuit. Rincer le tapioca perlé sous l'eau froide. Mélanger avec un peu de soupe froide et d'huile.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000