Romige Thaise vissoep



Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gehakte sjalot 1000g



Bresc Gember & limoen WOK 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g

Ingrediënten

8

- 1 l visbouillon
- 1 l kokosmelk
- 60 g Bresc Thai red curry
- 30 g Bresc Citroengraspuree
- 5 limoenblaadjes
- 2 limoenen
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 30 g Bresc sjalot gehakt
- 15 g gesneden koriander
- 20 g Bresc WOKpeper
- 20 g Bresc WOKgember
- 500 g gamba's
- 500 g visfilet
- 8 langoustines
- 8 coquilles
- 4 stengels lente-ui
- 100 g taugé
- 1 rode ui
- 1 klein blikje bamboescheuten
- vissaus
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

Snijd ringen van de lente-ui en zeer fijne ringen van de rode ui.
Giet de bamboescheuten af en snijd partjes van de limoen. Snijd de gamba's en coquilles door en snijd de vis in stukken. Marineer met een beetje Thai red. Smoor de sjalot, gember, sereh, chili en de rest van de Thai red. Voeg de vis, gamba's en limoenblaadjes toe, bak ze even mee en blus af met de kokosmelk en de bouillon. Breng tegen de kook aan maar laat niet koken laat het 10 minuten trekken.
Breng op smaak met vissaus.
Serveer de groentes in koppen, schep er de soep op en serveer met de gesneden koriander en limoenpartjes.

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



Bresc Thaise rode curry
450g

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