

## TOM YAM GUMMI



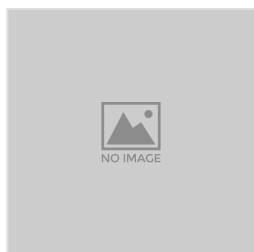
### INGREDIËNTEN

500  
g

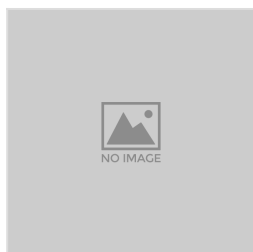


- 350 g gamba's
- 1 el olie
- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 20 g Bresc WOKgember
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 1 l kippenbouillon
- 20 a 30 g Bresc WOKpeper
- 20 g vissaus
- 50 g grote tapiocakorrels
- 0,2 dl zonnebloemolie sap van 1 limoen

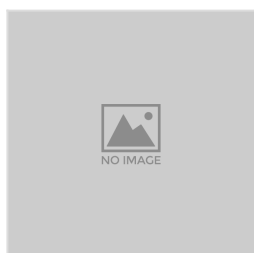
### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



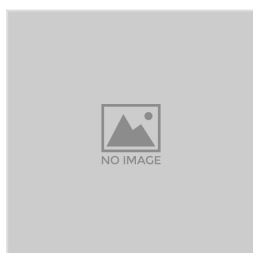
Bresc Citroengraspuree  
450g



Bresc Gember & limoen  
WOK 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode  
peper WOK 450g

### BEREIDINGSWIJZE

Pel de gamba's, haal het darmkanaal eruit en bak de schalen heel hard aan. Voeg de wokgember toe. Blus af met de bouillon en laat het een half uur doortrekken op laag vuur vervolgens zeven. Bak de gamba's en voeg de gemberpuree, peper en citroengraspuree toe. Giet de bouillon erop. Breng op smaak met de vissaus en limoen. Zeef de soep en laat het afkoelen. Zet een liter soep op het vuur, breng aan de kook en voeg de tapiocakorrels toe. Houd het aan de kook en roer zacht door de soep. Giet de korrels af als ze gaar zijn. Spoel de korrels koud. Meng ze met wat koude soep en olie.