

## Ingrediënten en Recept

Voor een meer Thaise smaak, voeg je enkele rode chili pepertjes toe. Verzacht de pikante smaak met melk of meer authentiek Thai: kokosnotenmelk (vers of van poeder, uit blik smaakt niet zo lekker). Doe zeker enkele blaadjes koriander in de soep op het einde van de kooktijd. In Thailand wordt de zoute smaak gegeven door vissaus (nam plah).

Recept voor 6 personen, klaar in minder dan 30 minuten.

## Ingrediënten Thaise soep met garnalen

- 1 liter kippenbouillon (vermengd met gekneusde stengels citroengras en bergmarmotblaadjes)
- 16 gamba's of tijgergarnalen
- 150 gram fijngesneden champignons
- 2 eetlepels sojasaus
- het sap van 2 limoenen
- 1 fijngesneden limoen
- een mespuntje gember
- stukjes koriandergroen

## Hoe Vlaams-Thaise garnalensoep klaarmaken



1. Verwarm de bouillon op een laag vuur, voeg de tijgergarnalen eraan toe en laat ze even stoven.
2. Voeg de stukjes champignon toe.
3. Breng je Vlaams-Thaise garnalensoep op smaak met limoensap en sojasaus en versier met de fijngesneden limoen en het koriander groen.

## Bron

**ONS KOOKBOEK**

Internet - Ons Kookboek  
<http://www.onskookboek.be/recepten/thaise-garnalensoep>

## Info Martine Lycke 16/11/2016

2 liter water  
4 visbouillonblokjes  
¼ kl citroengras  
½ zakje diepvriesgarnalen (Lidl)  
2 kleine blikjes champignons  
4 el sojasaus  
3 el citroensap  
1 kl gemberpasta  
1 kl koriander

Als garnalen gaar waren heb ik ze eruit gehaald en in kleinere stukjes gesneden, apart gehouden  
De soep efkes heel kort gemixt  
Soep kan daarna nog opgewarmd worden in microgolf en daarna garnalenblokjes en wat gemalen kaas aan toevoegen

## Fotos

