



Tom yam Kung

Ingrediënten:

- Scampi's met schalen
- Tom yam kung paste
- Red curiy paste
- 10 stengels citroengras(buitenste harde bladen apart, rest fijngesneden)
- Chili's (2) fijngesneden
- 20 Limoenblaadjes gescheurd in 4
- Gember fijngesneden
- 2 kleine uien in partjes
- Eventueel kerstomaatjes
- Fish sauce
- 2 liter water
- Olijfolie
- Kokosmelk¹ (desgewenst)

bereiding:

- Pel de scampi's en verwijder de darm. Bak de schalen van de scampi's aan in olijfolie en voeg er de buitenkant van het citroengras en de rode curry pasta toe.
- Voeg 2 liter water toe en laat 20 minuten koken op een zacht vuurtje.
- Zeef de schalen en het citroengras eruit. Laat de bouillon koken en voeg eventueel nog deel van een pakje "red curry paste" toe. Voeg nu al de rest erbij (citroengras, chili's, limoenblaadjes, gember, ajuin behalve de kokosmelk en de scampi's). Voeg ook de fish sauce toe, dit is in plaats van zout.
- Laat dit nog 5-10 min op een zacht vuurtje koken en voeg dan de scampi's eraan toe.
- Voeg (desgewenst) een beetje kokosmelk eraan toe om het zachter te maken. Tip: Afwerken met koriander en limoensap.

¹ Tip: Voeg beetje bij beetje de kokosmelk toe en proef zodat de kokos niet te overheersend is.