

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo



La Ricetta del Giorno

Tom Kha Koeng (Thaise garnalensoep)

Ingrediënten 4 personen

20 grote rauwe garnalen (16/20) gepeld en ontdarmd, 2 sjalotten, ½ liter kippenbouillon, ½ liter kokosmelk (zelf maken of blik), 6 cm verse laos, 1 stengel sereh (citroengras), 2 blaadjes djeroek poeroet (citroenblad), 2 kleine rawit, 2 el limoensap, 8 shi-take in plakken gesneden, 2 el Nam Pla (vissaus) en een handje verse korianderblaadjes

Bereiding

Verwarm de kippenbouillon en voeg de helft van de kokosmelk toe. Voeg de gesnipperde sjalot, sereh, laos, djeroek poeroet, rawit en de garnalen toe en laat 5 minuten trekken. Verwijder de garnalen en houd warm. Schenk de andere helft van de kokosmelk bij de soep en voeg de shi-take toe. Laat even doorkoken en breng de soep op smaak met limoensap en Nam Pla. Voeg de garnalen weer toe en verwarm even. Serveer de soep in grote kommen en laat de gasten zelf de koriander toevoegen. De smaak van korianderblad wordt niet door iedereen gewaardeerd!