

TOM YAM GUMMI



ZUTATEN

500
g



- 350 g Gambas
- 1 El Öl
- 20 g Bresc Zitronengraspüree
- 20 g Bresc WOK Ingwer
- 10 g Bresc Ingwerpüree
- 1 l Hühnerbrühe
- 20 g Bresc WOK Pfeffer
- 20 g Fischsauce
- 50 g großes Tapiokagranulat
- 0,2 dl Sonnenblumenöl Saft von 1 Limette

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwer & Limette WOK
450g



Ingwerpüree 450g



Zitronengraspüree 450g

ZUBEREITUNG

Die Gambas schälen, den Darm entfernen und die Schalen sehr kräftig backen. Den Wok-Ingwer dazugeben. Mit der Brühe ablöschen und bei schwacher Hitze eine halbe Stunde ziehen lassen. Die Gambas braten und das Ingwer-, Pfefferschoten- und Zitronengraspüree hinzufügen. Die Brühe darüber gießen. Mit der Fischsauce und Limette abschmecken. Die Suppe sieben und abkühlen lassen. Einen Liter Suppe auf den Herd stellen, zum Kochen bringen und das Tapiokagranulat hinzufügen. Kochen lassen und vorsichtig durch die Suppe rühren. Die Körner abgießen, wenn sie gar sind. Die Körner kalt abspülen. Mit etwas kalter Suppe und Öl vermischen.