Tom Yam Goong (Soupe thaïlandaise aux crevettes)

Ingrédients

6

- 350 g de gambas
- huile
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 20 g de WOKgingembre Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 1,5 l de bouillon de poulet
- 20 g de WOKpiment Bresc
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 100 g de champignons
- 2 oignons de printemps
- 2 citrons verts
- 1/2 bouquet de coriandre hachée
- 50 g de germes de soja

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de gingembre 450g

Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Méthode de préparation

Décortiquer les gambas, les déveiner et faire cuire les carapaces à feu vif. Ajouter ensuite le gingembre pour wok. Mouiller avec le bouillon et laisser bien infuser à feu doux. Tamiser la soupe. Couper l'oignon de printemps en petites rondelles et les champignons et le citron vert en tranches. Faire cuire les gambas et ajouter le gingembre, le poivre et la purée de citronnelle. Recouvrir de bouillon. Assaisonner avec la sauce de poisson et ajouter les citrons verts. Puis ajouter les autres ingrédients, mais ne plus faire bouillir la soupe.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000