Tom yam gum



Ingrediënten

6

- 350 g gamba's
- olie
- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 20 g Bresc WOKgember
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 1,5 l kippenbouillon
- 20 g Bresc WOKpeper
- vissaus
- 100 g champignons
- 2 lente-uitjes
- 2 limoenen
- 1/2 bosje gehakte koriander
- 50 g taugé

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gember & limoen WOK 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g

Bereidingswijze

Pel de gamba's, haal het darmkanaal eruit en bak de schalen heel hard aan. Voeg daarna de wokgember toe. Blus af met de bouillon en laat het goed door trekken op laag vuur. Zeef de soep. Snijd de lente-ui in ringetjes en de champignons en limoen in plakken. Bak de gamba's en voeg de gember, peper en de citroengraspuree toe. Giet er de bouillon op. Breng op smaak met de vissaus en voeg de limoen toe. Voeg dan de overige ingrediënten toe, maar laat de soep niet meer koken.

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