

I haise garnalensoep met oesterzwammen



voor 4 personen

- 1 l kippenbouillon
- 1 stengel citroengras (grof gesneden)
- 5 limoenblaadjes (in reepjes gesneden)
- 1 stuk galangawortel (of 1 tl galangapuree) van ca. 3 cm (fijngesneden)
- 100 g oesterzwammen (in reepjes gesneden)
- 2 vleestomaten (ontveld, ontpit en in partjes gesneden)
- 250 g grote gepelde garnalen (van darmkanaal ontdaan)
- 1 à 2 el rode currypasta
- 1 à 2 el vissaus
- 1 à 2 el limoensap
- 2 à 3 el grof gesneden korianderblaadjes

Breng de bouillon met het citroengras, de limoenblaadjes en galanga aan de kook. Laat ca. 10 minuten zachtjes koken. Zeef de bouillon en breng opnieuw aan de kook. Voeg de oesterzwamreepjes en tomatenpartjes toe en laat nog een tiental minuutjes zachtjes koken. Vervolgens de garnalen toevoegen en twee minuten laten meekoken. Breng de soep op smaak met de currypasta, vissaus en het limoensap. Serveer met koriander.