

Ingrediënten voor 4 personen

1 komkommer 5 dl. kokosmelk
(blik) 3 dl. magere yoghurt 2 el.
fijngesneden munt zeezout
versgemalen zwarte peper 2
teentjes knoflook 2 el. extra
viergine olijfolie ½ tl. komijnzaad
mespunt gedroogde chili(vlokken)
12 ongekookte gepelde gambas

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Thais
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Koude kokossoep met hete garnalen

Hulpmiddelen

Keukenmachine, koekenpan

Vorbereiding

Hak de geschilde komkommer fijn en mix er samen met de kokosmelk, yoghurt en munt een zachte puree van in de Keukenmachine. Voeg zout en peper naar smaak toe en zet de massa 1 uur in de koelkast. Verdeel de soep over 4 soepkommen en bereid dan de garnalen.

Bereidingswijze

Snij de knoflook in dunne plakjes. Verwarm de olie langzaam in een grote Koekenpan. Voeg de knoflook, het komijnzaad en de chilivlokken toe en bak het geheel op een laag vuur tot de knoflook zacht, maar niet bruin is. Schep met een schuimspaan de knoflook uit de pan. Zet het vuur hoger en leg de gambas in de pan. Roerbak de garnalen in 3-4 minuten gaar. Voeg het knoflookmengsel weer toe en roer alles nog even goed door. Schep de garnalen warm op de soep en serveer meteen.

Serveertips

Een koude soep is heerlijk bij de lunch. De romige smaak van de kokos in deze Thais getinte soep is een bijzondere tegenhanger van de pittige garnalen.(Bron: Margriet nr 29/2003)