

Ingrediënten voor 4 personen

1 el zonnebloemolie 2 gehakte sjalotjes 2 geperste teentjes knoflook 24 grote ongekookte garnalen of 12 jacobschelpen 150 ml witte wijn 2 ontvelde ontpitte tomaten in blokjes 2 el citroensap 3 gespleten en gekneusde stengels citroengras 1 kaffirblad 150 ml room 150 ml visbouillon 2 el fijngesneden basilicum zout en peper en serveer met: takjes basilicum knoflookcroutons

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Thais

Smaak: Zoetzuur

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Zoetzure soep met garnalen en citroengras

Bereidingswijze

Verhit de olie in een pan, doe de sjalotjes en de knoflook erbij en sauteer voorzichtig tot ze zacht zijn. Roer de garnalen of jakobsschelpen erdoor en roerbak een paar minuten tot ze wit worden. Doe de witte wijn, de tomaten, het citroensap, de visbouillon, het citroengras en het kaffirblad erbij, breng aan de kook en laat 10 min pruttelen.

Serveertips

Breng op smaak, haal het kaffirblad eruit en roer de room en de gesneden basilicum erdoor. Serveer, gearneerd met takjes basilicum en naar keuze knoflookcroutons.