

Ingrediënten voor 4 personen

Eierflensje 2 eieren Boemboe 6
rode pepers 5 sjalotten 3 teentjes
knoflook 1 serehstengel 5
kemirinoten 1 tl ketoembar 1 tl
trassi pasta 1 tl koenjit Laksa 15
gamba`s 500 ml visbouillon 400
ml kokosmelk 25 g mihoen
Garnituur 3 lente-uien 1 limoen
100 g taugé

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Aziatisch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Gamba Laksa

Heerlijke en makkelijke Gamba Laksa

Bereidingswijze

Eierflensje Kluts de eieren. Verhit een kleine scheut olie in een antiaanbakpan en bak een dun flensje van het ei. Laat het flensje vervolgens op een bord afkoelen. Rol het flensje op en snijd in dunne reepjes. Boemboe Halveer de pepers in de lengte, verwijder de zaadjes en hak de peper fijn. Pel en hak de sjalotten en de knoflook. Snijd de serehstengel in ringen. Vijzel de kemirinoten en korianderkorrels. Pureer met de staafmixer de pepers, sjalotten, knoflook, serehstengel, kemirinoten, korianderkorrels samen met de trassi pasta en de koenjit. Voeg eventueel water toe om beter te mixen. Laksa Pel de gamba`s en verwijder de kop en darmkanaal. Verhit een scheut olie in de pan. Fruit de boemboe circa 1 minuut. Voeg de gamba`s toe en bak circa 3 minuten mee. Blus af met de visbouillon en kokosmelk en breng aan de kook. Verkruimel de rijstnoedels in de soep en kook de rijstnoedels in circa 5 minuten gaar. Breng de soep op smaak met een beetje zout en peper. Serveer Snijd de lente-ui in ringen. Snijd de limoen in parten. Serveer de soep met de lente-ui, taugé, reepjes ei en leg er een limoenpartje op.