



Aziatische consommé met kruidenroom

Datum: 14-10-2013
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1,5 l krachtige gevogelte bouillon
- 2 sjalotten
- 0,25 prei
- 2 teentjes knoflook
- 1 volle theel. geraspte verse gember
- 1 stengel citroengras
- 2 eetl. gember siroop
- 4 eetl. wok saus (kikkoman)
- 1 dl geslagen room ongezoet
- gehakte groene kruiden
- peper
- zout
- olijfolie
- 21 gamba's
- knoflookolie

Bereidingswijze:

De sjalotten met de prei en de knoflook klein snijden. De verse gember raspen. Het citroengras met een mes pletten en er een knoop in leggen. In een scheutje olie, de sjalotten, knoflook en de prei zeer zacht aanfruitsen gedurende enkele minuten. Dan de geraspte gember, citroengras, gember siroop en de woksous toevoegen. Even omzetten en dan de bouillon toevoegen. Laat de soep ca. 15 minuten zacht trekken. Ondertussen de room opkloppen tot yoghurt dikte en mengen met de fijn gehakte groene kruiden. Bak de gamba's kort aan in knoflookolie.

Vlak voor het serveren:

Doe 3 gamba's per persoon op de rand van een soepkop. Verwijder het citroengras. De soep verwarmen en deze op smaak brengen met peper en zout. Kopjes afvullen met de soep, dan deze afdekken met de geslagen kruiden room.