

GROENE KOKOS- BOUILLON MET GARNALEN

4 personen | 25 minuten



Ingrediënten

- 4 tl *Three Crabs Brand vissaus*
- 400 ml groentebouillon
- 800 ml **Chaokoh kokoswater**
- 250 g peultjes
- 4 snackkomkommers
- 1 el zonnebloemolie
- 350 g grote garnalen, rauw, gepeld
- 2 bosuien
- 2 limoenen
- zout
- versgemalen peper

Groene currypasta

- 4 teentjes knoflook
- stukje gemberwortel (à 2 cm)
- 30 g takjes koriander
- 30 g takjes Thaise basilicum
- 6 groene pepers



**CHAOKOH
KOKOSWATER**

Bereiding

- 1** Maak eerst de groene currypasta. Pel de knoflook, schil de gember en hak beide grof. Haal de blaadjes van de koriander- en basilicumsteeltjes, leg ze apart en hak de steeltjes grof. Verwijder de zaadjes uit de groene pepers en hak de pepers grof. Maal alle ingrediënten in een hakmolen tot een gladde pasta.
- 2** Doe de pasta in een pan en bak hem 1-2 minuten, tot de geuren vrijkomen. Voeg de vissaus, bouillon en het **Chaokoh kokoswater** toe en roer alles door elkaar. Breng de bouillon aan de kook en houd hem dan op laag vuur warm.
- 3** Maak de peultjes schoon en snijd de snackkommers in de lengte in kwarten.
- 4** Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de komkommer 2-3 minuten, tot hij lichtbruin verkleurt. Voeg dan de garnalen toe en bak ze 2 minuten mee, tot ze gaar zijn.
- 5** Doe de peultjes bij de bouillon en kook ze in 4-5 minuten gaar.
- 6** Snijd de bosuien in dunne ringetjes. Breng de bouillon verder op smaak met het sap van 1 limoen. Schep de bouillon in vier kommen, voeg de komkommer en garnalen toe en garneer met de bosui en koriander- en basilicumblaadjes. Snijd de laatste limoen in parten en geef deze erbij. Breng de kokosbouillon op smaak met zout en peper.

TIP

Heb je echt weinig tijd? Je kunt voor de bouillon ook kant-en-klare currypasta gebruiken, bijvoorbeeld *Mae Ploy green curry*. En heb je grote eters aan tafel, serveer er dan rijstnoedels bij. Bonustip: vervang de garnalen eens door blokjes tofu of kip - ook erg lekker!