

Zoete aardappel-kokos-soep met gebraden garnalen



Kok: René Ludwig, CHEFS CULINAR

BEREIDING

ZOETE AARDAPPEL-KOKOS-SOEP

Schil de aardappels en sjalotten. Snijd de aardappels in stukjes van 2 cm en de sjalotten in dunne schijven. Verwijder de pitten van de pepers en snijd ze in strepen.

Fruit de zoete aardappel, sjalotten en peper in de pinda- en chiliolie. Voeg de bruine suiker hieraan toe en laat het licht karamelliseren. Schenk de kokosmelk erbij en als het tot de helft is geslonken, de groentebouillon erbij gieten. De geraspte kokos lichtjes roosteren in een pan en toevoegen aan de bouillon. Breng op smaak met zout en laat het sudderen met de deksel op de pan tot de aardappelen zacht zijn.

Pureer de soep en vervolgens door een zeef halen. Breng de soep aan de kook en naar wens op smaak met limoenrasp en -sap.

GARNALEN

Marineer de garnalen met citrus en chili olie. Snijd het citroengras in strengels van 20 cm. Was de koriander en snijd in Julienne.

Spies de garnalen aan het citroengras, bak ze dan in hete pindaolie glazig en kruid met peper en zout. Tot slot de koriander erover strooien.

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

ZOETE AARDAPPEL-KOKOS-SOEP

- 1,4 kg zoete aardappelen
- 135 g banaansjalotten
- 55 g rode peper
- 25 ml pindaolie
- 25 ml chili olie
- 15 g bruine rietsuiker
- 625 ml kokosmelk
- 1,25 l groentebouillon
- 50 g kokosrasp
- 20 g zout
- 40 g limoen

GARNALEN

- 700 g garnalen
- 20 g citroengras
- 6 ml citrus olie
- 6 ml chili olie
- 30 ml pindaolie
- 6 g zout
- 1 g peper
- 5 g koriander



Zoete aardappel-kokos-soep

met gebraden garnalen



BEREIDING

GARNITUUR

Schil de zoete aardappel en snijd eerst in 1 mm dikke schijven en vervolgens in Julienne. Frituur de aardappelen in plantaardige olie op 160 °C tot ze goudgeel kleuren, laat ze uitlekken op keukenpapier en strooi wat zout erover. Onderneem dezelfde stappen, maar snijd hiervoor de violette aardappel in schijven van 0,5 mm.

Snijd de schil dun weg van de limoenen en snijd deze in fijne strepen, blancheer ze kort en laat ze uitlekken. Verwijder de zaadlijsten van de peper en snijd de pepers in strepen, ook kort blancheren en uit laten lekken.

Rooster de kokosrasp in een pan licht aan en hak de koriander grof.

SERVEERTIP

Meng indien gewenst de soep kort voor het serveren met boterblokjes en schenk in een bord. Verdeel de gebraden garnalen in de soep en leg de citroengrasspies erbij. Garneer met de gefrituurde aardappel, limoen- en peperstrepen, koriander, kokosrasp en chili olie. Naar wens kokosmelk opschuimen en in de soep schenken.

EET SMAKELIJK!



INGREDIËNTEN

voor 10 porties

GARNITUUR

- 65 g zoete aardappelen
- 45 g violette aardappelen
- 100 g limoen
- 13 g rode peper
- 12 g koriander
- 10 g kokosrasp
- 15 ml chili olie

Voedingswaarden

(per portie à 370 gram)

Energie:	398 kcal / 1658 kJ
Vet:	22,2 gr
Koolhydraten:	35,0 gr
Eiwitten:	13,0 gr