

Roodbaarstempura

en gamba in tom yam soep



Tom Yam soep

Tom Yam, ook wel Tom Yum, is een van de bekendste Thaise gerechten uit de Thaise keuken. De soep heeft een pikante, wat zure smaak.

Elke streek in Thailand heeft zijn eigen versie, maar o.a. vissaus, citroengras en pepertjes behoren tot de basisingrediënten.



Wijnadvies:

Chenin Blanc
STELLENRUST
Stellenbosch, Zuid-Afrika
08.841.73

Smaak/geur:
tropisch fruit, tonen van honing

Hoofdgerecht

Hocras

Roodbaarstempura en gamba met mie en shii-take in tom yam soep

640 gr roodbaarsfilet
400 gr gamba's, easy peel
90 ml koksroom
100 gr fijne mie
350 ml kokosmelk
6 gr korianderzaad (heel)
20 gr maizena
30 ml olijfolie pomace
1 st gedroogde citroen-
blaadjes (poeroet)
10 cl sushi/sashimi wijn (droge wijn)
320 gr tempura battermix
15 gr visbouillon
15 ml vissaus Ca Com
100 gr shii-take
40 gr lange bosuitjes
1/2 st lime
55 gr uiensnippers
3 gr rawitt pepers
3 gr verse gember
8 gr verse knoflookteentjes
30 gr verse koriander
40 gr verse sereh
8 st bamboe chopsticks
zout en peper

Benodigdheden

voor 4 personen

Mise en place & handelingen

Benodigdheden: frituur

Mise en place:

Schil en rasp de gember voor de tom yam soep. Fruit deze samen met 5 gram knoflook en 45 gram uien.

Kneus de sereh en snij de pepers. Doe kokosmelk, visbouillon, vissaus, koksroom, maizena, korianderzaad, 10 gram verse koriander, lime en het citroenblaadje bij elkaar en breng dit zachtjes aan de kook. Houd even aan de kook en zeef het vervolgens.

Verwijder de pootjes van de shii-take en snij ze fijn. Bak ze met 10 gram uien en 1 gram knoflook. Blus af met de wijn en voeg naar smaak zout en peper toe.

Ontdooi de roodbaars. Maak het tempurabeslag door het te mengen met 80 ml ijskoud water. Rol de roodbaars door het beslag en bak deze 4 minuten in de frituur (180 °C).

Marineer de garnalen in 2 gram knoflook, de olijfolie en wat zout en peper. Bak ze vervolgens op hoog vuur gaar.

Kook de noedels beetgaar in water met zout. Snij de bosuitjes fijn. Was en pluk de resterende 20 gram koriander.

Bordopmaak:

Leg mie en shii-take in het midden van een diep (soep)bord. Dresseer hier de gebakken gamba's en de roodbaarstempura bovenop. Schenk de warme tom yam soep in het bord en garneer met de bosuitjes en koriander. Serveer met de chopsticks.

