

Tom yum goong-hotpot

totale tijd **40 min.** 20 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

2.730 kJ / 653 kcal

Vetten: **39 g** Eiwitten: **38 g**

Koolhydraten: **40 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

8	hele garnalen met kop Koppen en schalen van de garnalen
20 g	gember
600 ml	water
1	rode chilipeper
300 g	Chinese kool
1	ui
2	stengels bleekselderij
8	cherrytomaten
10 g	gedroogde judasoor- paddenstoelen
150 g	bamboescheuten, in water verpakt
40 g	koriander
400 g	kipfilet
100 g	glasnoedels
400 ml	kokosmelk
90 ml	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof</u>
60 ml	chili-olie

VOORBEREIDING

Stap 1

8 hele garnalen met kop - Koppen en schalen van de garnalen - **20 g** gember - **600 ml** water - **1** rode chilipeper

Was de garnalen. Verwijder de koppen en schalen en bewaar deze voor de bouillon. Maak met een klein mesje een ondiepe snede langs de rug van elke garnaal en verwijder de darmader. Snijd de gember in dunne reepjes. Hak de rode chilipeper fijn als je het wat pittiger wilt. Doe de bewaarde garnalenkoppen en -schalen in een grote pan en rooster ze op middelhoog vuur zonder olie. Bak ze tot de schalen felroze worden en een beetje aan de bodem van de pan beginnen te kleven. Voeg het water, de gember en de chilipeper toe. Breng het geheel aan de kook en laat het 10 minuten zachtjes koken, waarbij je het schuim dat naar boven komt eraf schept.

Stap 2

300 g Chinese kool - **1** ui - **2** stengels bleekselderij - **8** cherrytomaten - **10** gedroogde judasoor-paddenstoelen - **150 g** bamboescheuten, in water verpakt - **40 g** koriander - **400 g** kipfilet - **100 g** glasnoedels

Was alle groenten grondig. Snijd de Chinese kool in hapklare stukjes. Schil de ui en snijd deze in dunne partjes. Verwijder eventuele taaie draden van de selderijstengels en snijd ze schuin in plakjes. Halveer de cherrytomaten.

Spoel de gedroogde judasoor-paddenstoelen kort af en laat ze in ruim water weken tot ze zacht zijn. Scheur de grotere paddenstoelen in hapklare stukjes. Snijd de bamboescheuten in dunne plakjes. Hak de koriander grof. Snijd de kipfilet in dunne

plakjes. Week de glasnoedels in water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Stap 3

400 ml kokosmelk - **90 ml** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **60 ml** chili-olie

Zeef de bouillon uit stap 1 door een fijne zeef en doe deze terug in de pan. Voeg de kokosmelk, de Kikkoman Ponzu Citroen en de chili-olie toe. Breng het geheel zachtjes aan de kook.

Stap 4

Voeg de Chinese kool, ui, selderij, cherrytomaten, judasoor en bamboescheuten toe aan de bouillon. Breng aan de kook en laat koken tot de groenten zacht beginnen te worden. Voeg de kipfilet en garnalen uit stap 1 toe. Kook tot de kip gaar is en de garnalen roze en ondoorzichtig worden. Bestrooi met de koriander.

Stap 5

Voeg de glasnoedels toe aan de resterende bouillon. Kook 1–2 minuten of tot ze gaar zijn en serveer.