



Thaise vissoep



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

arachideolie
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 sjalot (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (geperst)
gember (3cm, geschild en geraspt)
1 rood pepertje (ontpit en in ringen gesneden)
2 stengels citroengras
1 steranijs
750 ml visbouillon (uit een bokaaltje)
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel bruine suiker
1 eetlepel vissaus
400 gram kabeljauwfilets (in stukjes)
1 limoen (sap)
1 verse koriander
peper

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie en fruit de lente-uitjes, sjalot, knoflook, gember, pepertje en citroengras glazig. Overgiet met de visbouillon.
- 2.** Voeg steranijs, sojasaus, bruine suiker en vissaus toe. Pocheer hierin de vis.
- 3.** Werk af met limoensap en koriander.
- 4.** Breng eventueel nog op smaak met peper.
- 5.** TIP: voeg eventueel nog sojascheuten, preiringen en/of stukjes wortel toe.