



Voor
gerecht

Pompoen-kokossoep

met gamba's en Turks brood



Hocras
voor horeca en verbruik

Pompoen-kokossoep

met gamba's en turks brood

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Pompoen-kokossoep:

295 ml Chaokoh kokosmelk
120 ml water
35 gr kippenbouillon
50 ml kookroom
25 gr rijstolie
100 gr uien
500 gr flespompoen
5 gr verse knoflookteentjes
10 gr verse koriander
3 gr vadouvan (Verstegen)
witte peper naar smaak

Pittige garnalen:

150 gr garnalen, gepeld en ontdarmd
1 gr verse rode peper
1/2 st lime
1 gr verse knoflookteentjes
2 ml daily thai wokolie
zout naar smaak

Garnering:

40 gr prei
4 gr bieslook
4 gr koriander

Pidebrood:

400 gr pide naturel (Turks brood)

Kaasspread:

20 gr cheese spread brie (Eru)

Mise en place

Snij van het witte deel van de prei zeer dunne julienne en leg deze 4 uur op ijswater in de koelkast, zodat ze gaan krullen.

Schil de flespompoen en snij deze in de lengte in vieren, verwijder de zaadlijsten en verdeel de pompoen in gelijke stukken. Maak de uien en de knoflook schoon en snipper deze.

Verhit de rijstolie en fruit de uien, knoflook en pompoen aan. Voeg het water, de kokosmelk, de vadouvan-kruiden, de kippenbouillon en kookroom toe. Kook het geheel gaar in 15 minuten en pureer het met de staafmixer. Breng op smaak met peper en fijngehakte koriander.

Verwarm de oven naar 180°C en bak het pide brood in 8 minuten af.

Halveer de rode pepers in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snij de peper in halve ringetjes. Ontdooi de garnalen en wok deze met de knoflook en rode peper in circa 4 minuten gaar. Knijp de lime er over uit.

Bordopmaak

Schep de soep in een soepkom of een diep bord. Verdeel de pittige garnalen hierin en garneer met de prei en koriander.

Vul een klein schaaltje met de romige brie en strooi er wat bieslook over.

Scheur een stuk van het Turkse brood en serveer dit eraast.

Wijnadvies!

Vignier

DOMAINE DE LA BAUME
Pays d'Oc, Frankrijk
fles 75 cl - 08.345.66

Abrikoos, gekonfijte sinaasappelschil,
aromatisch, volle smaak, rond



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras