

## Thaise pompoensoep met gamba's en koriander

### Ingrediënten:

*(Voor 4 personen)*

### Voor de soep:

2 uien  
2 teentjes knoflook  
1/2 Spaanse rode peper  
25 gram verse gember  
1 kg pompoenvruchtvlees  
30 gram boter  
2 stengels citroengras  
Korianderbolletjes  
1 ltr kippenbouillon of groentebouillon  
2 dl kokosmelk

### Voor de gambaspiesjes:

8 gamba's  
4 cl zoute sojasaus  
4 lente uitjes  
4 bamboeprikkers  
Klein beetje rode peper

### Voor de garnituur:

Verse koriander  
Shiso purper

### Werkwijze:

#### De soep:

Versnipper de ui, knoflook en chilipeper (zonderpitjes!). Schil de gember en snij hem heel fijn. Stoof deze ingrediënten aan in een klontje boter en voeg de korianderbolletjes en het citroengras toe. Snij het pompoenvlees in stukken en laat het meestoven. Bevochtig met de bouillon, breng aan de kook en laat een twintigtal minuten sudderen. Verwijder het citroengras, mix de soep fijn en duw ze door een puntzeef. Voeg de kokosmelk toe, breng terug aan de kook en kruid met peper en zout.

#### De gambaspies:

Pel de gamba's en verwijder de darmkanalen. Halveer ze in de breedte. Meng de sojasaus met een klein beetje rode peper en laat de gamba's hierin een tiental minuten marineren. Verwijder het groene loof van de lente uitjes en snij de stengels op de grootte van de gamba's. prik afwisselend een stukje gamba en lente ui op een prikker en kruid eventueel met wat peper en zout. Bak de spiesjes met een klontje boter gaar in de pan.

#### Het garnituur:

Pluk de verse koriander. Snij de korianderblaadjes fijn en was deze in koud water. Droog deze op keukenpapier.

#### Afwerking:

Serveer de soep in een glaasje of diep bord. Leg het spiesje over de rand en werk af met de koriander en een takje shiso purper.