

3-02-2016

Kookavond

Glasnoedels met koksschuim en tijgergarnalen

Nodig:

- 400 ml. Kokosmelk
- 300 gr. glasnoedels
- 6 midden grote tijgergarnalen
- 30 gr. verse gember
- 2 stengels citroengras
- 2 teentjes knoflook
- 1 bosje Thaise basilicum
- 4 el. olijfolie
- 2 el. verse koriander
- 1 el. Maizena
- 1 el. sojasaus
- Zout

Zo maak je het:

- Laat de noedels 10 min. in warm water weken. Giet af en laat uitlekken.
- Hak de gember, look, basilicum en het citroengras (vergeet niet de uiteinden er af te snijden) fijn.
- Fruit de helft van de knoflook en de gember aan in 2 el. olijfolie. Voeg er de kokosmelk bij en breng aan de kook. Voeg er de basilicum en het citroengras bij en laat op laag vuur 20 min. inkoken.
- Bak na 15 min. (in een andere pan) met 2 el. olijfolie, de tijgergarnalen en de rest van de look 2 min., roer er de noedels door en vul in kommetjes.
- Los de Maizena in de sojasaus op en roer door de saus. Kruid af en mix met mixer tot schuim.
- Giet het over de noedels en strooi er de fijn gesneden koriander over.

TIP: in plaats van Thaise basilicum kan je ook gewone 1 bos met 2 takjes munt gemengd gebruiken.