

# Soep van gerookte vis, Tom Ya Pla



Dit is een origineel Thais recept, je kunt het bijna altijd wel in één van de vele tuktuk eetstalletjes vinden. De ingrediënten van het originele recept zijn hier in Nederland haast niet te krijgen. Daarom kun je het beste gewoon gerookte makreel gebruiken. Het is een recept dat snel klaar is, en uniek lekker in haar smaak. “pla” betekent in het Thais “vis”. ‘Tom’ betekent ‘soep’. Het is een zeer pittig recept, dus je kunt gerust wat minder pepers gebruiken. Tenzij je dat graag lust, natuurlijk.

## Tom Ya Pla recept

Voor ca 3 a 4 personen, ca 25 minuten tijd

### Nodig :

- 1 bakje vers geknipte koriander blaadjes
- Duimpje gember, in hele kleine dobbeltjes gesneden
- 5 sjalotjes, in kleine stukjes gesneden
- 150 gram gerookte vis, in stukjes
- 5 teentjes knoflook, in kleine stukjes gesneden
- 1 liter romige kokosmelk
- 1 stengel citroengras (in 2 stukken gesneden, omdat je het er weer uit moet vissen)
- 1 theelepel sambal Trassi
- 1 visbouillon tablet (of flesje)
- 500 gram gepelde garnalen
- 2 verse groene pepers, in hele dunne ringetjes gesneden
- 4 hard gekookte eieren
- 10 blaadjes Thaise Limoen blad (vers is het lekkerste, anders neem je gedroogde. Die moet je wel even laten weken in een paar eetlepels warm water)
- Ca 75 gram taugh
- Peper en zout

### Bereiden :

Maak alle ingrediënten klaar en zet ze op een rijtje. Je doet ze een-voor-een in de pan. Bij mij heet dat een ‘stapelgerecht’. Zet de soeppan vast klaar.

1. Trek de vis, met 2 vorken, in stukjes uit elkaar.
2. Maak de sjalotjes, gember en de knoflook schoon, en hak ze in kleine stukjes
3. Doe de liter kokosmelk in de pan, en maak het warm. (niet koken). Met het visbouillon tabletje.
4. Doe de gember, de knoflook en de sjalotjes erin, even 5 minuten zachtjes laten koken.
5. Doe de sambal trassi en de thaise limoenblad erbij. En de ringetjes groene peper.
6. Plus de 2 stukken citroengras. Even laten koken.
7. Nu de stukjes gerookte vis erbij. Breng dit alles weer aan de kook en laat de soep onder regelmatig goed roeren, even laten koken.
8. Doe nu de koriander, en de garnalen erbij. Even laten koken.
9. Snij de gekookte eieren in 4 stukken en leg ze in het soepbord. Je giet straks de soep eroverheen.
10. Vis de 2 stukken citroengras uit de soep. En met een theezeefje of lepel ook de meeste limoenblaadjes, je kunt ze erin laten, dan moet je ze tijdens het eten eruit vissen.
11. Schep de soep over de eieren.

Eet smakelijk, met een hartelijke groet van Tienke

