

Deze superpopulaire, heldere soep staat bekend om zijn kenmerkende, verfrissende zure smaak, traditioneel verkregen uit tamarinde (sampalok). De variant met garnalen (na hipon) wordt verrijkt met groenten zoals radijs, kangkong (waterspinazie), aubergine en kousenband. Het ultieme Filipijnse comfort food.

Ingrediënten (voor 3-4 personen)

- 500g grote garnalen
- 2 à 3 eetlepels pure tamarindepasta
- 3 tot 4 eetlepels vissaus
- 200 gram sperziebonen
- 200 kangkong-groenten of paksoi
- 3 grote rijpe tomaten, in parten
- 1 grote ui, in parten
- 4 grote champignons in plakjes
- 1 à 1,5 liter water
- 100 gram daikon (radijsjes)
- 1 of 2 groene pepers (siling haba) voor het aroma.

Bereidingswijze

1. Bouillon trekken: Breng het water (of het rijstwater) in een ruime kookpot aan de kook samen met de uien en de tomaten. Laat dit zo'n 5 tot 8 minuten zachtjes koken totdat de tomaten zacht en geplet zijn. Druk de tomaten eventueel wat verder kapot tegen de rand van de pan om hun zuren en sappen los te laten.
2. Smaakmakers toevoegen: Voeg de vissaus en de tamarindepasta toe aan de kokende bouillon. Roer goed door tot de pasta volledig is opgelost. Proef de bouillon: hij moet flink zuur (asim) en goed zout/hartig zijn. Voeg extra vissaus toe als het flauw is, of extra pasta voor meer zuur.
3. Harde groenten koken: Voeg de groenten toe die wat langer de tijd nodig hebben, zoals de plakjes radijs. Laat dit 3 minuten meekoken.
4. Garnalen en zachte groenten: Voeg de garnalen, de groene pepers en zachtere groenten zoals de okra en sperziebonen toe. Garnalen koken heel snel; laat het geheel slechts 2 tot 3 minuten zachtjes doorkoken tot de garnalen mooi roze en net gaar zijn. Voorkom dat ze rubberachtig worden.
5. Bladgroenten en serveren: Voeg als allerlaatste de kangkong of gewone spinazie toe en duw de blaadjes onder water. Zet het vuur direct uit en doe de deksel op de pan. De resthitte laat de blaadjes in 1 minuut slinken zonder dat ze hun felgroene kleur verliezen.

Laat de chilipepers zo lang in de soep voor de smaak. Je mag ze eten, maar ik raad het af. Dien de soep dampend heet op met een grote kom witte rijst. Neem er een klein schaaltje extra

vissaus met wat chilisaus om de garnalen in te dippen.