

Hemelse garnalensoep

Boodschappenlijst

voor 4 personen:

1 pakje boter
1 fles olijfolie
350 g ongepelde garnalen
125 g gepelde garnalen
1 pak prei
1 pijl witloof
netje sjalotten
basilicum
thijmpoeder
4 tomaten
4 kleine doosjes tomatenpuree
1 fles droge witte wijn
1/2 l visfumet
1/2 l kreeftenbouillon
peterselie
peper, zout, cayennepeper

1 Zet het keukengerei klaar:

wokpan
kookwekker
Kookpot 5 l met deksel
aardappelmesje
Plank
Houten lepel
2 diepe borden + 4 diepe borden om op te dienen
Blender
Zeef
Neteldoek
kleine kookpot + kom
schuimspaan
eetlepel / koffielepel
oude krant
pollepel-opdienlepels
kurkentrekker-glaasje
moulinette
schaar

Benodigheden voor 4 personen

10 g boter + 1 koffielepel olijfolie

350 gram ongepelde garnalen

1 prei

1 pijl witloof

2 sjalotten

4 grote bladeren basilicum

snuifje thijmpoeder

2 tomaten

2 eetlepels tomatenpuree

1/2 l visfumet

1/2 l kreeftenbouillon

1/2 l droge witte wijn

Voor de afwerking:

125 gram gepelde garnalen

2 geconcasseerde tomaten

Peterselie

2 Werkwijze

1 Open het blikje tomatenpuree.

Open de fles wijn:

-Snijdt met het lipje, dat zich aan de zijkant bevindt, het loodje door.

-Neem het loodje boven de kurk weg.

-Draai de kurkentrekker in de kurk.

-Trek de kurk eruit.

-Giet een klein beetje wijn in een glas. Proef of de wijn geen kurksmaak heeft.

2 Pel de sjalotten. Snipper de sjalotten fijn.

3 Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf.

Doe de vuile bladeren weg.

Ruim het afval op. Neem het preiwit aan het uiteinde vast. Snijd van het wit, begin onder je vingers, naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water. Snijd 1 prei op een plankje fijn met een aardappelmes.

4 Was 2 tomaten. Verwijder het kroontje.

Snijd de steelaanzet eruit. Snijd ze door.

5 Was 4 grote basilicum bladeren.

Hemelse garnalensoep

6 Laat 10 gram boter, samen met 1 koffielepel olijfolie, smelten in een kookpot.

7 Voeg 350 g **ongepelde garnalen** toe en laat sudderen.

Maak het witloof schoon. Was het witloof. Snijd er met een scherp mes aan de wortelkant 1 cm van de harde kern uit. Snijd 1 stronk witloof op een plank fijn (=in julienne) met een groentemes.

8 Voeg de prei, het witloof, de sjalot, de tomaat en de basilicum toe. Laat sudderen.

9 Doe er, wanneer de geur inslaat, een snuifje tijmpoeder en 2 eetlepels tomatenpuree bij.

10 Zet het vuur hoog. Voeg 1/2 l visfumet, 1/2 l kreeftenbouillon en 1/2 l wijn toe. Zet een deksel op de kookpot. Laat 15 minuten koken. (Eventueel afschuimen)

11 Mix het geheel. Plaats een zeef op de wokpan. Wrijf de soep met een houten lepel door de zeef tot je een droge massa bekomt. Leg de droge massa op een bord.

12 Leg de droge massa beetje bij beetje op een neteldoek. Pers het laatste vocht eruit boven de wokpan. Breng de soep op smaak met zout en peper en cayennepeper.

3 Versiering.

Geconcasseerde tomaten:

Breng in een pannetje water aan de kook. Snijd een kruis in 2 tomaten. Leg elke tomaat in kokend water. Tel tot 10. Haal de tomaat met een schuimspaan uit het water.

Pel ze. Snijd de tomaten in 4. Ontdoe ze van de pitjes en snijd in hele kleine stukjes.

Doe de stukjes tomaat in een kom.

Peterselie

Knip de peterselie zonder steeltjes met een schaar klein. Was de peterselie. Droog met een keukenhanddoek.

Maal de peterselie met de keukenmachine of maal de peterselie boven een kom met de peterseliemolen.

4 De afwerking

Breng de soep in de wokpan aan de kook.

Voeg de tomatenblokjes, de gepelde garnalen en gemalen peterselie toe.

Verwarm de 4 diepe borden voor.

5 Dien op in de wokpan

Smakelijk !!!