



SOEPJE VAN AARDAPPEL MET BRUNOISE VAN COURGETTE EN GEBAKKEN GARNAALTJE

Klein soepje voor ongeveer 15 personen.

Ingrediënten:

- 130 gram geschilde aardappelen
- 160 gram bleekselderij
- 100 gram wit van prei
- ½ liter slagroom
- 7 dl gevogeltefond
- 50 gram gerookt spek
- tijm, rozemarijn en laurier
- 1 dl slagroom lobbij geklopt

Garnituur:

- 1 courgette
- roomboter en olie
- 1 garnaal p.p.
- knoflook
- gehakte peterselie
- prikkers

Bereiden soep:

1)

Zet de bleekselderij en de prei aan in olie.

2)

Voeg de ongeklopte slagroom, gevogeltefond, de in stukken gesneden aardappel het spek en de kruiden toe en kook zachtjes tot de aardappelen gaar zijn. Stoomoven 10 minuten 100 graden.

3)

Verwijder de kruiden en pureer de rest in de blender tot een gladde massa. Zeven.

Bereiden garnituur:

1)

Was de courgette en snijd er plakken van, ongeveer 2 mm dikte. Snijd deze vervolgens brunoise. Blancheer kort. Stoomoven 1 minuut 100 graden.

2)

Bak de garnaal kort in hete olie en voeg de geperste knoflook en de gehakte peterselie toe.

3)

Steek de garnaal aan een prikker.

Serveren:

- Doe de lobbij geklopte slagroom bij de soep en maak deze met de staafmixer schuimig. Schenk in verwarmde kopjes..
- Leg er wat van het garnituur op en hang het garnaltjes met de prikker op de rand.