



Bisque van garnaal

Crevettes Bisque

🕒 80 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 ½ sjalot
- 🍴 ½ teentje knoflook
- 🍴 6 rauwe, ongepelde garnalen
- 🍴 30 g ongezouten roomboter
- 🍴 1 el witte wijn
- 🍴 300 ml kokend water
- 🍴 1 blokje visbouillon
- 🍴 ⅓ stengel citroengras
- 🍴 ½ steranijs
- 🍴 ½ kaneelstokje
- 🍴 2 kruidnagels
- 🍴 40 g bospenen
- 🍴 peper
- 🍴 ½ lente-ui

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de sjalot en de knoflook fijn.
2. Pel de (ontdooide) garnalen door met duim en wijsvinger op de staart te drukken.
3. Haal het darmkanaal eruit door iets in te snijden en met een vork deze eruit te halen.
4. Bewaar de garnalenschillen apart van de garnalen.
5. Smelt 5/6 van de boter en fruit de knoflook, ui en garnalenschillen hierin gedurende 3 minuten.
6. Blus af met de witte wijn.
7. Voeg het kokend water, visbouillonblokje, citroengras, steranijs, kaneelstokje en de kruidnagels toe.
8. Roer het geheel goed door en laat het 1 uur zachtjes pruttelen.
9. Schil de bospeen en snijd deze in plakjes van ½ cm.
10. Breng een pan water aan de kook en kook de wortelrondjes beetgaar in 2 minuten.
11. Giet af en spoel ze af met koud water.
12. Steek daarna stervormpjes uit de rondjes en bewaar beide stukken.
13. Zeef de soep na een uur en haal de harde specerijen en het citroengras eruit.
14. Doe de garnalenschillen en ui terug in de soep en giet dit in een blender.
15. Mix het geheel gedurende 1 minuten en zeef dan de schillenresten uit.
16. Breng de soep op smaak met peper.
17. Bak op het laatste moment de garnalen in de rest van de boter, gedurende 1½ minuut aan iedere kant.
18. Rijg een garnaal en een wortelplakje waaruit het sterretje is gestoken aan een prikker en verdeel de rest over de soep.
19. Snijd ook de lente-ui fijn en garneer de soep hiermee.

Bron: eatertainment.nl

