



Maaltijdsoep van garnalen met gin (bisque)

2 PERSONEN

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g ongepelde Hollandse garnalen
- 50 ml gin
- 1 blikje tomatenpuree (70 g)
- 800 ml visbouillon
- 3 el crème fraîche
- 2 el jonge snijbiet blaadjes of 1 el shiso purple cress*
- 1 tl roze peperbessen*
- 2 el olijfolie
- 1 sjalot
- 2 el bloem

MATERIAAL: soeppan, staafmixer, fijne zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Pel de garnalen en gooi de koppen weg.
2. Bewaar de pantsers en het garnalenvlees apart.
3. Spoel de pantsers af.
4. Verhit in een soeppan de olijfolie.
5. Snijd de sjalot fijn en bak 1 minuut zachtjes.
6. Schep de garnalenpantsers erdoor en bak 5 minuten op iets hoger vuur.
7. Blus af met de gin.
8. Schep de bloem en tomatenpuree erdoor en bak 1 minuut mee.
9. Schenk langzaam de visbouillon erbij en klop met de garde tot een gladde en gebonden soep.
10. Laat de soep op laag vuur 15 minuten trekken.
11. Neem de soep van het vuur.
12. Pureer de soep – mét de garnalenpantsers! – met de staafmixer.
13. Schenk de soep door een fijne zeef in een schone pan.
14. Zet de pan terug op het vuur en verwarm de soep nog 1-2 minuten.
15. Verdeel over de kommen of diepe borden een handje garnalen.**
16. Schenk de soep bij de garnalen en maak af met een dot crème fraîche en het snijbietblad.
17. Kneus tenslotte de peperbessen tussen je vingers boven de soep.

TIP: Voorbereiden (1 dag van tevoren): Maak de soep, laat in een bak met koud water versneld afkoelen en zet afgedekt in de koelkast. Bewaar ook de gepelde garnalen apart afgedekt in de koelkast.

* Shiso purple cress en roze peperbessen zijn bij veel supermarkten te koop.

** Maak met de rest van de gepelde garnalen de volgende ochtend een omelet.

*** Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout.

Advies: voedingscentrum.nl

**** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: deliciousmagazine.nl

