

**Yves – Mats**

**11/09/2023**

**Gebrande prei bouillonsoep met gyoza/dumplings van karnemelkpuree met garnaltjes en chorizo.**



In de bouillon worden ook nog gekookte kwarteleitjes gedaan en wat pijpajuin.

Vraag.

Zouden we nog iets van fijne groentjes toevoegen aan de bouillon bij het serveren?

Twijfel met de dumplings?

Mss toch paar groentjes maar dan superfijn gesneden. Wortel en paksoi?

Dumplings:

- 30/40 dumplingvellen
- Aardappelen 1kg
- Karnemelk
- Goede boter
- Garnalen 500 gr
- 4 tenen look
- Nootmuskaat

Bouillon:

- 4 prei stronken
- Ui of 2
- Look 2
- Garnalenkoppen
- Bouillonblokken (kip en schaaldieren)
- Beetje sojasaus

- Afwerken met fijne wortel en paksoi
- Afwerken met 1 kwarteleitje hard gekookt
- Afwerken met stukjes chorizo, zou even opbakken.