

## Soep

Bouillon van garnalen met piment gember en citroengras

## Foto



## Door

Wim

## Datum

19 maart 2018

## Nodig

- Ongepelde garnalen 1 kg
- Pepertje rood 1
- Rode paprika
- Tomaten 2
- Witte wijn droog
- Kippenbouillon
- Gember

- Citroengras
- Eieren 3
- Pijpajuin
- Sluimererwten
- Piment d'espelette
- Citroen

## **Bereiding**

Pel de helft van de garnalen. Hou de karkassen bij.

Snij een half pepertje en de tomaten in blokjes met de helft van de gember.

Mix goed de overige garnalen, de karkassen de groenten met een beetje water in de cutter.

Breek twee citroengras stengels.

Doe alles in een kookpot en zet onder met wijn en water.

Voeg een kippenbouillon blokje (misschien 2 ) toe.

Breng aan de kook.

Doe er drie wit van ei bij en laat nog 10 minuten pruttelen.

Leg een neteldoek in de zeef en giet met een pollepel stilaan het vocht door.

Ga voorzichtig te werk om zo helder mogelijk te zijn.

Bereid de versiering.

Snij de coquilles zeer dun in schijfjes en doe er een beetje citroensap op.

Snij zeer fijn, pijpajuin, liefst schuin snijden, de overschot van de gember, de overschot van het pepertje en de sluimererwten en de paprika (best geschild). Dit alles in zeer fijne julienne.

## **Presentatie**

Leg de garnalen en de coquille in een bordje.

Bestrooi met een beetje Piment d'espelette.

Giet er de soep rond en versier met de julienne.

## **Opmerking**

Ik zou de julienne korter en nog fijner snijden dan op de foto.

Indien je twijfelt om rauwe groenten in de soep te doen kan je altijd heel even blancheren.