

## Amuse

Butternutcrème met garnaltjes en Parmezaan

## Foto



## Wie - Wanneer

Gilbert en Leo - 19 november 2018

## Nodig voor de garnalenbouillon

- 1 el olie
- 200 g kleine ongepelde garnalen schalen of kopjes
- 200 g mirepoix (selder, wortel, ajuin)
- Een kruidenbouquetje
- 1 geperst knoflookteentje
- Tomaat
- 1 el tomatenpuree
- 2 dl witte wijn
- 2 potjes kreeftenfond van Lacroix
- 1 el roux

- Paprikapoeder, peper en zout
- Scheutje cognac

## **Bereiding van de garnalenbouillon**

Verwarm de olijfolie.

Laat de mirepoix zweten.

Voeg de verse (evt. gehele) garnalen toe en bak aan.

Voeg tomatenpuree toe en bak aan.

Blus met witte wijn.

Voeg de kreeftenfond van Lacroix toe.

Kruid af gewone peper en zout.

Laat de garnalensoep gedurende 20 à 30 minuten koken.

Mix deze massa en passeer de garnalensoep door een puntzeef (goed aandrukken).

Laat de garnalensoep nog even koken.

Dik eventueel de garnalensoep met een beetje roux en proef of de kruiding goed zit.

Breng op smaak met paprika poeder

## **Nodig voor de butternutcrème**

- Butternut
- Sjalotjes
- Boter
- Garnalensbouillon
- Room
- Pe/ Zo
- Parmezaanse kaas schilfertjes
- Gepelde garnaaltjes
- Bieslook of koriander of kervel

## **Bereiding van butternutcrème**

Butternut schillen en in blokjes snijden

Sjalotjes schillen en fijn snipperen

In boter sjalotjes aanstoven en na 2 minuutjes de butternutblokjes toevoegen

Laat zachtjes stoven en voeg na een 5 tal minuutjes de garnalensbouillon toe tot alles onder staat

Laat de bouillon uitdampen en voeg dan een scheutje room toe

Laat nog wat uitkoken tot de butternut mals is

Mix het mengsel en breng nog eventueel op smaak met peper zout

Laat het mengsel wat afkoelen, maar nog vloeibaar is, en giet dan een bodempje in de glaasjes en laat afkoelen in de ijskast.

## **Presentatie**

Haal de glaasjes uit de ijskast en versier met de gepelde garnaltjes, schilfertjes kaas en wat groene kruiden.