

## Soep

### Bloemkoolsoep met grijze garnalen

#### Door

Gilbert en Leo op 27/01/2020

#### Foto



## 1 De Bloemkoolsoep

### Ingrediënten

- 2 stengels wit van de prei
- 6 stengels witte selder
- 4 uien
- 2 teentjes look
- 2 bloemkolen
- 2 aardappelen
- 2 blaadjes laurier
- enkele takjes tijm
- 8 l groentebouillon
- witte peper
- zout

## **Bereiding**

Smelt een klont boter in een grote pot.

Schil de ajuinen, snijd ze grof en stoof ze aan in de boter.

Snijd het groen van de prei en spoel het wit van de prei samen met de selder schoon onder koud stromend water.

Snijd alles in grove stukken en stoof mee aan.

Pel en plet de look en laat meestoven.

Haal de groene blaadjes van de bloemkool en haal de roosjes eraf.

Snijd het merg van de bloemkool ook in stukken en doe alles mee in de pot.

hou enkele bloemkoolroosjes apart om te gebruiken als garnituur.

Schil de aardappelen, snijd ze in grove stukken en doe ze mee in de pot.

Bevochtig alles met de groentebouillon en leg er een bouquet garni in van tijm en laurier.

Breng op smaak met zout en witte peper.

Laat de groenten 45 minuten rustig garen onder een deksel.

Ondertussen heb je tijd om de garnalenolie te maken.

## **2 De Garnalenolie**

### **Ingrediënten**

- 500 g ongepelde grijze garnalen
- olijfolie (+/25cl)
- 4 tenen look
- 1 rode chilipeper
- 1 duim gember
- 1 sjalot
- enkele limoenblaadjes
- 1 koffielepel tomatenpuree

### **Bereiding**

Pel de garnalen en houd de pantsers bij.

Verwarm de olijfolie in een pot tot aan de kook

Schil ondertussen de look, de sjalot en de gember en snijd in kleine stukken.

Snipper de rode chilipeper fijn.

Doe alles samen met de garnaalkoppen en pantsers in de hete olie.

Voeg ook een paar limoenblaadjes toe.

Roer wat tomatenpuree onder de garnaalpantsers en laat even trekken.

Zeef de geperfumeerde olie door een natte neteldoek en pers de handdoek goed uit.

Giet de gezeefde olie daarna in een fles met dop en laat afkoelen.

### **3 De Afwerking**

#### **Ingrediënten**

- 2 deciliters room
- 1 bakje waterkers/bieslook

#### **Bereiding**

Mix de soep en voeg de room toe.

Snijd de overige bloemkoolroosjes in kleinere roosjes en laat ze kort garen in de warme soep.

Serveer de soep met de verse grijze garnalen, een lekje geparfumeerde garnalenolie en wat waterkers.

Smakelijk!