

12-12-2017

---

Kookavond

## Soep van grijze garnaal

Nodig:

- 600 gr ongepelde garnalen
- 1 kleine ui
- 2 teentjes knoflook
- 140 gr tomatenpuree
- 2 el pastis
- 1 doosje saffraan
- Handje peterselie
- 1 laurierblaadje
- Takje tijm
- 3 el olijfolie
- 1 dl room
- Cayennepeper
- Zout & Peper

Zo maak je het:

- Pel 200 gr van de garnalen.
- Snipper de ui en de knoflook en fruit ze glazig in de olijfolie.
- Doe er de tomatenpuree, peterselie, tijm en laurier bij en laat even stomen.
- Doe er nu de pastis, saffraan, wat cayennepeper, de restanten van de gepelde garnalen en de 400 gr ongepelde garnalen bij. Schenk er een scheutje water over, dek af en laat 20 minuten zachtjes garen.
- Haal nu het laurierblaadje en het takje tijm uit.
- Mix de soep fijn en doe ze door een zeef.
- Warm nu de gezeefde soep weer op en bind eventueel met wat maïszetmeel.
- Schenk in een glaasje, doe er wat room op en garneer met wat gepelde garnalen en nog een plukje groen.