

NOORDZEEGARNAAL BISQUE



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

900 gr	ongepelde Noordzee garnalen	280 gr	tomatenpuree
1	grote venkel	6 el	bloem
2	sjalotjes	1,5 l	visbouillon*
4 el	olijfolie	200 gr	gepelde Noordzee garnalen
2 tl	venkelzaad	paar	takjes verse dille of bieslook
2	glas witte droge wijn of cognac	250 ml	volle melk

*2 bouillonblokjes per liter

Kijk voor meer garnalen recepten
op www.klaaspuul.com

NOORDZEEGARNAAL BISQUE

PUULS
Shrimps of the World

👤 4 personen

⌚ 40 minuten

🍳 moeilijk

Zoals de naam al aangeeft, wordt de Noordzee garnaal dichtbij huis gevangen. Dankzij de zilte, licht zoete smaak is het een van de lekkerste garnalen. In Nederland wordt deze lekkernij de Hollandse garnaal en in België de grijze garnaal genoemd. De vangst van de Noordzee garnaal gebeurt met kotters. Aan boord worden de garnalen direct gezeefd, gekookt en gekoeld.

BEREIDINGSWIJZE:

Snijd de venkel in blokjes en hak de sjalotjes fijn. Doe de venkel, sjalotjes, venkelzaad samen met de olijfolie in een soeppan en bak 2 minuten. Voeg de ongepelde garnalen toe en bak totdat ze verkleuren en lekker gaan ruiken (ongeveer 5 minuten).

Voeg de witte wijn toe en roer goed door. Doe de tomatenpuree en de bloem erbij en schep alle ingrediënten door elkaar. Bak alles 3 minuten door. Voeg soeplepel voor soeplepel de visbouillon toe. Voeg het garnalenvlees toe en breng zachtjes aan de kook, zet dan op laag vuur en kook nog 15 minuten zachtjes door.

Doe de soep in een blender en maal alles zo fijn mogelijk. Giet de soep uit de blender door een fijne zeef en vang op in een schone pan. Druk met een lepel ook het laatste vocht uit de pulp die overblijft. De pulp gooi je weg. Wat er in de pan overblijft is een heerlijke bisque van Noordzee garnalen.

OPMAAK:

Verdeel de gepelde Noordzee garnalen over de kopjes en schenk de bisque hier overheen. Klop volle melk op tot cappuccino schuim en doe een wolkje melkschuim op de bisque, garneer met wat vers gesneden bieslook en wat druppels olijfolie.