

Garnalensoep

Recept voor een heerlijke garnalensoep.

Bereidingstijd, kwartiertje

Ingredienten:

Garnalenbouillon

8 Grote garnalen

Ui

Lenteuitje

Paksoy

Knoflook

Gember

Curcuma

Saffraan

Eiermie

Breng een halve liter water aan de kook in een steelpannetje en snij ondertussen alle ingrediënten fijn. Als het water kookt leg je daar het eiermie nestje in en zet het vuur zacht.

Verhit wat olie in een wokpan en fruit eerst de ui aan tot deze glazig is. Voeg dan de paksoy en de lenteui toe een minuutje en daarna de garnalen. Flink even aanbakken. Voeg alle kruiden toe en peper en zout en meteen daarna de garnalenbouillon en de eiermie met het kookwater. Even aan de kook brengen afmaken met een scheutje cognac en klaar....

Kwartiertje.

