

Knoflooksoep met garnalenschuimpjes

Datum:	10-10-2005
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Peter Smeets
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

knoflooksoep:

- 1.20 ltr visbouillon
- 4 teentjes knoflook
- 500 gram aardappelen in blokjes
- 100 gram ringetjes van het wit van prei
- 1,5 grof gesneden tomaat
- 1,5 grof gesneden ui
- 6 eetlepels culinesse

garnalenschuimpjes:

- 3 eiwitten
- 0,5 uitgeperst teentje knoflook
- 1,5 eetlepel gedroogde parmezaanse kaas (grozette)
- 0,30 ltr visbouillon
- sap van een citroen
- 250 gram garnalen
- 6 takjes kervel voor de garnering

Bereidingswijze:

Breng de visbouillon aan de kook samen met de aardappelen, knoflook, prei,tomaat en ui.Laat dit zachtjes koken tot de aardappelen gaar zijn. Pureer het geheel in de keukenmachine of mixerblender.Wrijf het daarna door een fijne zeef in een andere pan.Breng het dan weer aan de kook en voeg Culinese toe en breng het geheel op smaak met peper en zout. Houd de soep warm tot gebruik.

De eiwitten stijf kloppen in een met citroensap vetvrij gemaakte kom. Vervolgens de knoflook, de parmezaanse kaas en garnalen er VOORZICHTIG doorheen mengen. Breng de kwart liter visbouillon tegen de kook aan en schep met een eetlepel ovale vormpjes van het mengsel.Laat deze in ca.5 minuten gaar worden in de bouillon tot ze stevig zijn.Schep de soep in diepe borden en plaats 2 of 3 schuimpjes in het midden.Garneer de borden met takjes kervel en serveer er eventueel peterselie-croutons bij.