

Pikante garnalensoep

Datum:	21-02-2011
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 4 grote rode paprika’s in reepjes
- 2 eetl. olie
- 1 a 2 eetl. cajunkruiden
- 8 sjalotjes, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 2 prei, in ringen
- 200 g champignons, in plakjes
- 2 l visbouillon
- 2 blaadjes laurier
- 2 dl slagroom
- zout
- cayenne-peper
- 400 g gepelde Hollandse garnalen
- 4 eetl. fijngesneden bieslook

Bereidingswijze:

Bak de paprika’s circa 5 minuten in de olie. Voeg cajunkruiden, sjalot, knoflook, prei en champignons toe en bak op hoog vuur nog circa 5 minuten. Voeg bouillon en laurier toe en kook de soep circa 15 minuten op zacht vuur. Verwijder het laurierblaadje, pureer de soep en zeef hem. Schenk de slagroom erbij en breng opnieuw aan de kook. Breng op smaak met zout en cayennepeper. Voeg de garnalen toe en verwarm nog 1 minuut. Bestrooi met bieslook.