

Bloemkoolsoep met gamarineerde citroengarnalen

Datum:	14-12-2022
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Bram Jacobs
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

Bloemkoolsoep:

- ca. 1200 g bloemkool
- 1 l kippenbouillon
- 8 dl melk
- 2 dl slagroom
- 1 eetl. citroensap
- zout
- zwarte peper

Gemarineerde citroengarnalen:

- 200 g gepelde garnalen
- fijn geraspte schil van ca. 2 onbespoten citroenen
- 30 g rucola, grof gehakt
- olijfolie

Bereidingswijze:

Verdeel de bloemkool in kleine roosjes en maal ze grof in een foodprocessor. Kook de in bouillon, melk en slagroom in ca. 10 minuten zacht in een ruime kookpan. Pureer tot een gladde soep. Breng op smaak met het citroensap en zout en peper. Verdun de soep met nog wat melk of bouillon als hij te dik wordt.

Meng de garnalen, met citroenraspel en de rucola.

Schep het garnalenmengsel op de soep en besprenkel met wat olijfolie