



## Kerriesoep met garnalen

Datum: 08-03-2023  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 7

### **Ingrediënten:**

- 60 g boter
- 2 kleine uien (gesnipperd)
- 3,5 theel. kerriepoeder
- 60 g bloem
- 1,75 l groentebouillon
- 175 ml kookroom
- 265 g Hollandse- of cocktailgarnalen
- 2 lente-/bosuitjes (in ringetjes)

### **Bereidingswijze:**

Verhit de boter in een soeppan en fruit hierin de ui met de kerrie glazig. Roer de bloem erdoor. Schenk een scheut bouillon erbij en roer glad. Herhaal dit totdat alle bouillon gebruikt is.

Kook de soep al roerend zachtjes 3 minuten. Meng de helft van de kookroom erdoor en breng op smaak met zout en peper. Schep de garnalen erdoor en verwarm zonder te koken.

Serveer de soep in warme kommen. Verdeel de rest van de kookroom als een swirl erover en bestrooi met de bosui.