

Soepen en voorgerechten

Roompreisoep met garnalen

Door [Marc Fosh](#)

Porties:

2

Ingrediënten

All Ingredients

- 1 prei
- 02 l groente- of kippenbouillon
- 02 l room
- 4 garnalen
- een grote scheut witte wijn
- olijfolie voor het bakken

Methode

Vorbereitung:

0

Bereiding:

0

Porties:

2

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 2

1. Verwijder het groene uiteinde de harige wortel en het buitenste blad van de prei.
2. Snijd de prei in dunne repen.
3. Laat het met een beetje olie in een pan bakken. Koel het dan af met een scheut witte wijn.
4. Voeg er bouillon en room aan toe en laat het ongeveer 4 minuten op een laag vuur sudderen.
5. Besprenkel de prei met zout en peper en meng het tot een schuimig groen mengsel door middel van de Braun Multiquick 5 staafmixer.
6. Pel ondertussen de garnalen verwijder de ingewanden en snijd de garnalen niet in al te kleine blokjes; besprenkel ze en bak ze snel op een hoog vuur in de olijfolie.
7. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Voeg ze toe aan de hete soep net voordat u deze gaat serveren.