

KOKEN met een TWIST

Licht gebonden witlofsoep met garnalen (8 pers.)

Ingrediënten

- 50 gr. Boter
- 60 gr. Gezeefde bloem
- 700 cc. Visfond (2 potjes)
- 300 cc. Volle melk
- 6 stroken witlof
- Zout, peper en suiker
- Gehakte kervel
- Peterselie
- Bakje garnalen
- Liaison: 25 cc. Room, 1 eidooier



Bereidingswijze

1. De boter in een pan goed uit laten bruisen.
2. Voeg dan de gezeefde bloem toe.
3. Van het geheel een roux maken en deze goed gaar laten worden.
4. Aan de gare roux het koude visfond en de melk toevoegen en het geheel aan de kook brengen.
5. Als de soep aan de kook is, deze op smaak brengen met zout en peper en eventueel een klein beetje suiker.
6. Snij 4 stronken witlof doormidden en verwijder de harde kern en de groen gele punt.
7. Snij de witlof verder grof en kook deze in de soep mee.
8. Haal de pan van het vuur.
9. Haal alles door een zeef en duw het een beetje aan om het er door heen te halen.
10. Voeg de liaison langzaam roerend toe.
11. De overige 2 stronken witlof op het laatste moment van de kern en de punt ontdoen en van de stronk dunne reepjes snijden.
12. Op de warme diepe borden de reepjes en garnalen schikken en hier de warme soep op scheppen.
13. Eventueel met gehakte kervel of peterselie garneren.