



## Consomme van tiger prawns

### Ingrediënten:

#### Consomme:

- veul tiger prawns
- 2 grote uien
- 2 preien
- bleekselderij
- 2 winterwortelen
- 2 blaadjes laurier4 kruidnagels
- 4 liter water
- Selderij om te garneren
- Zout & peper

#### Kruidenboter:

- 2 pakjes roomboter
- Peterselie en ander groen
- Beetje citroenrasp en nog minder sap
- 2 Knoflook tenen

#### Stokbrood:

- 3 stokbroden

### Bereiding

Snijd de prei, wortel en bleekselderij in stukjes. Maak de uien schoon en steek in elke ui 2 kruidnagels. Breng dit langzaam tot net voor het kookpunt en laat 30 minuten trekken.

Breng op smaak met peper en zout.

Voilà! Je hebt nu de Courtbouillon voor onze consomme. Deze Court bouillon is ook prima te gebruiken om vis in te blancheren of kreeften te koken.

Blancheer nu de tiger prawns in de Court bouillon. Pel de garnalen.



Voor de kruidenboter snijd je al het groen, heeeeeeeeeeeeeel fijn. De knoflook mag je met een beetje zout pureren onder het mes. Rasp het geel van de citroen boven een bord en kipp het sap boven een schaal uit.

Prak de boter smeug en voeg als het groen en knoflookpuree toe. Meg goed breng op smaak met peper en zout. Voeg b-tje bij b-tje rasp en nog minder sap toe aan de kruidenboter. Verdeel over enkele bakjes.

### **Opdienen**

Verdeel de gepelde tiger prawns over de verwarmde borden. Schenk hierover de consomme. Serveer met kruidenboter.