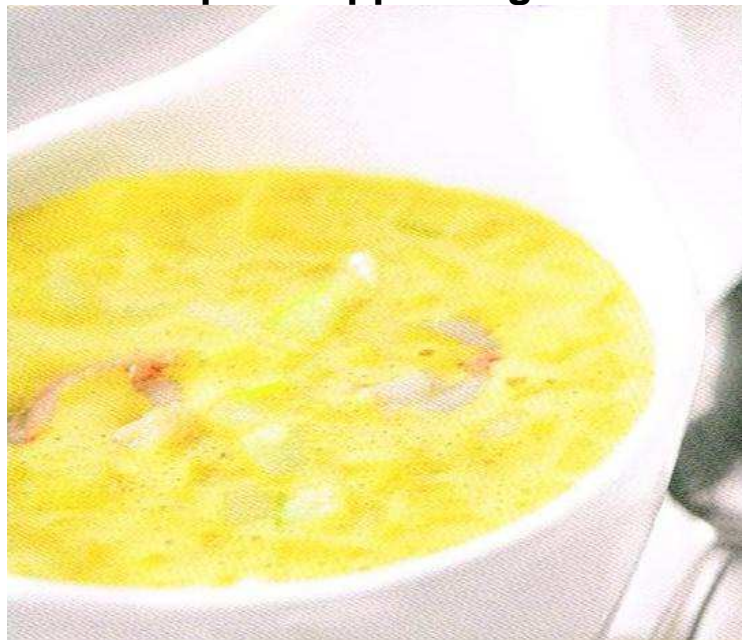


Kerriesoep met appel en garnalen



Ingrediënten: (10 personen)

- 50 gr boter
- 50 gr bloem
- 8 dl kippenbouillon
- 3 dl room
- 2 sjalotjes
- 1 lepel kerriepoeder
- 1 appel
- 10 gamba's

Bereiding

kerriesoep:

Sjalotjes schoonmaken en in de 50 gr boter aanfruiten. Hierbij de kerriepoeder voegen en zachtjes verwarmen (Myoteren). Nu de bloem toevoegen en doorroeren totdat deze gaar is. Blussen met de koude bouillon of room en glad roeren. De room, en of de bouillon toevoegen en aan de bouillon en 10 minuten laten koken. De soep op smaak brengen met peper en zout.

Garnituur:

Appel in brunoise snijden en met een scheutje calvados, peper en zout op smaak brengen en over de kopjes verdelen. Gamba's in 4 stukken snijden. Gamba's peperen, zouten, oliën en kort bakken. De gamba's over de kopjes verdelen (4 stukjes per kopje). De kopjes 1 minuut verwarmen in de oven en op een bordje met servetje plaatsen. Nu de soep even met staaf mixeren en over de kopjes verdelen.