



## Minestra di patate et carote

Ingredienten:

600 gram aardappels  
600 gram wortels  
11 grote garnalen  
2 stengels bleekselderij  
2 kleine uien  
50 gram boter  
3 liter kippenbouillon  
2 kleine tenen knoflook  
20 blaadjes salie  
4 eetlepels olijfolie  
40n gram geraspte parmezaanse kaas  
2 eetlepels citroensap  
Honing of gembersiroop  
Zout  
Peper

### Bereiding:

- Zet 3 liter water op het vuur met de bouillon
- Schil de aardappelen, was en snijd deze in kleine stukken. Maak de bleekselderij en de wortels schoon en snijd deze in kleine stukken. Pel de ui en snipper deze
- Laat de boter in een grote soeppan smelten. Voeg de gesnipperde ui toe en laat deze glazig fruiten. Voeg de rest van de groenten toe en schud de pan zodat alles met boter is bedekt.
- Giet de hete bouillon erbij en laat het geheel 25-30 minuten koken
- Pureer de massa met een staafmixer, breng de soep opnieuw aan de kook
- Breng op smaak met peper en zout, een scheutje citroensap en wat honing/gembersiroop

### Afmaken en serveren:

- Pel de knoflook en hak deze fijn. Was de salieblaadjes, haal de stelen eraf en pluk de blaadjes in grove stukken. Maak de garnalen schoon
- Verhit de olie in een kleine koekenpan en bak eerst de salie en voeg na een paar minuten de knoflook toe. Als laatste de garnalen toevoegen. Roerbak even en zorg dat de knoflook niet aanbrandt!
- Haal de gegaarde garnalen uit de pan en leg deze in een niet te diep bord
- Schep het overgebleven mengsel door de gepureerde soep. Bij het uitserveren in de voorverwarmde borden met garnaal wat geraspte parmezaanse kaas er over stooien