



Soepen

Garnalendisque met scampi's

Voor 8 personen.

Ingrediënten

16 scampi's
500 gram grijze garnalen (gepeld)
100 gram boter
2 eetlepels bloem
2 liters visbouillon
1/2 theelepel paprikapoeder
1/2 deciliter room
8 eetlepels droge sherry
peper
zout

Bereidingswijze

Pel en kuis de scampi's. Bak ze gaar in 2 eetlepels boter. Bestrooien met een beetje paprikapoeder. Verhit de resterende boter in een pan.

Stamp er de scampischalen fijn in met een houten lepel en laat ze 5 minuten bakken. Meng er de bloem onder en voeg de bouillon, het paprikapoeder, een beetje zout en peper toe.

Aan de kook brengen en 10 minuten laten sudderen op een laag vuur. Zeef het vocht, zet het terug op het vuur en laat de garnaaltjes 3 minuten mee koken.

Pureer de soep grondig en roer er de room en de sherry onder. Verdeel de scampi's over de borden of kommen en schep er de hete garnalendisque over.

