Garnalensoep

Voorgerecht

Soep

Land: Holland

Voorbereiding: 45 minuten **Bereiding** 45 minuten

Seizoen: hele jaar door

Ingrediënten

- 1,5 kilo Hollandse garnalen (ongepeld)
- 1,5 liter kippenbouillon van blokjes
- 3 el olie
- 1 winterwortel, 1 venkel, 3 stengels bleekselderij en 1 sjalotje, in stukjes gehakt
- 1 theelepel gehakte knoflook
- 1 theelepel rozemarijn
- 3 takjes tijm
- 2 blikjes tomatenpuree
- 2 theelepels paprikapoeder
- 50 gram boter
- 50 gram bloem

- snufje cayennepeper
- 1 glas cognac

Bereidingswijze

1. Garnalen pellen. Zelf pellen moet, want we hebben niet alleen de garnalen, maar ook de schillen nodig.
2. De schillen gaan in de wok. Een minuut of tien bakken in hete olie, totdat ze gaan geuren. Dan mogen de groenten en de kippenbouillon erbij, gevolgd door de sjalot, de knoflook, de kruiden en de tomatenpuree.
3. Na een kwartiertje koken giet je de soep door een zeef in een andere pan.
4. Maak in een andere pan een roux door de boter langzaam te smelten en dan de bloem toevoegen en roeren tot de bloem door de boter is opgenomen.
5. Voeg nu roerend beetje bij beetje de afgegoten soep toe en brengt hem op smaak met een finishing touch van cayennepeper.
6. Voeg op het allerlaatst de cognac toe.
7. Doe in elk bord een hoopje garnalen en giet de soep ernaast.

Tenslotte

De Hollandse garnaal is één van de uitgesproken specialiteiten van de Nederlandse visserij. Deze garnalen verschillen niet alleen in kleur en grootte van de andere soorten die in de viswinkel worden aangeboden. Er is ook een duidelijk verschil in smaak en prijs. De smaak van de buitenlandse 'roze' garnalen is minder uitgesproken. Het pellen van de garnaal vraagt enige handigheid. Voor de doorzetters volgt hier de werkwijze: Leg de garnalen op een gladde schone ondergrond. Pak de garnalen met je rechterhand vast, met hun rug naar je toe. Nagel van linkerduim in middelste rugschubben drukken en de rug doorbuigen tot lichte knak. Staartgedeelte eraf trekken. De garnaal is een kwetsbaar product. Als je garnalen thuis pelt, werk dan op een vlakke, schone ondergrond; was van tevoren de handen en houd de lege doppen gescheiden van de gepelde garnalen. Zelf gepelde garnalen moeten, als ze tijdens het pellen nog niet direct opgegeten zijn, in de koeling bewaard worden. Garnalen kunnen niet meer dan twee dagen bewaard worden. Het is niet aan te raden de garnalen zelf in te vriezen. Het invriezen bij huishoudelijke diepvriezers verloopt te langzaam. Naast deze luxe Hollandse garnalensoep bestaat er ook een Thaise variant. Deze maaltijdsoep heet **Gaeng lien sawan**. Doe 3 cm kentjoer wortel (verkrijgbaar in de toko), 4 fijngesnipperde sjalotjes, 1 el trassi, 1 tl zwarte peper, 2 el gedroogde en de 6 gekookte garnalen uit een bakje van 125 gr Noorse garnalen, 2 el vissaus (Nam Pla) en een soeplepel van 1 liter kippenbouillon in een blender en draai glad. Doe dat mengsel in een pan en voeg de rest van de bouillon toe. Breng aan de kook. Doe er een 1/2 courgette in stukjes, 400 gram minimais uit blik (200 gram uitlekgewicht), 100 gram champignons in plakjes, 250 gram broccoli in roosjes bij en laat als de bouillon weer kookt, zachtjes 3 minuten koken. Voeg 8 rauwe gamba’s, de overgebleven Noorse garnalen en 1 handvol Thaise basilicum (toko) toe en als het weer kookt, kook dan nog 2 minuten. Geef er kroepoek bij.