

Soepje met garnaal en waterkers



Ingredienten

Coulis van waterkers:

- 1 bosje waterkers
- 7 blaadjes gelatine per liter vocht

Bisque van garnalen:

- 500 gram garnalen (ongepeld)
- 2 stengels selder (witte)
- 1 el tomatenpuree
- 6 tomaten
- 2 uien
- 2 wortelen
- 1 takje tijm
- 1 laurierblad
- 1 bol knoflook
- 500 ml gevogeltefond
- 1 scheutje cognac
- 5 cl room

Compote van tomaat:

- 2 tomaten
- 1 bosje basilicum
- 1 parmezaanschilfers
- 1 olijfolie, peper en zout

Bereiding

De opgegeven hoeveelheden zijn voor +/- 8 personen.

1 Maak eerst een coulis van waterkers. Laat een pot met gezouten water aan de kook komen. Plons daar de volledige bos waterkers in, met stelen en al. Laat een minuut koken zonder deksel. Giet af en breng de waterkers onmiddellijk over in een kom met ijskoud water. Laat afkoelen. Mix dan de waterkers tot een mooie lopende coulis. Peper en zout. Houd bij.

2 Pel de garnalen. Leg de staartjes in de koelkast. Houd de koppen en pantsers bij. Snijd de ui, selder, look en wortel in blokjes.

3 Bak de koppen en pantsers op hoog vuur in wat olijfolie. Laat een paar minuten goed bakken. Schep dan alles uit de pot.

4 Giet een nieuw scheutje olijfolie in de pot. Laat de groenten (ui, wortel, selder en knoflook), eventueel samen met tijm en laurier, een tiental minuten zacht bakken.

5 Giet de cognac in de pot om te blussen. Voeg dan de garnalenkoppen opnieuw toe.

6 Voeg de grof gesneden tomaten en de geconcentreerde tomatenpuree toe. Bevochtig met de gevogeltebouillon (dit mag ook met water). Peper en zout. Breng aan de kook en laat 20 minuten zacht sudderen zonder deksel.

7 Bereid de compote van tomaten. Schil en ontpit 4 tomaten. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Laat deze blokjes kort aanstoven in wat olijfolie. Peper en zout. Meng van het vuur af wat fijn gesneden basilicum onder de tomaat. Roer goed door en laat afkoelen. Houd bij.

8 Verwarm een kleine hoeveelheid van de waterkerscoulis. Los daarin de vooraf in koud water geweekte gelatineblaadjes op. Giet dit mengsel bij de rest van de waterkers. Meng. Verdeel wat van deze coulis in de glazen die zullen dienen om het hapje te serveren. Laat opstijven in de koelkast.

Afwerking

1 Haal de glazen uit de koelkast. Leg op elke bodem van de stijve waterkerscoulis een lepeltje tomatencompote. Verdeel dan wat garnalen over de glaasjes.

2 Zeef de bisque van garnaal en breng opnieuw aan de kook. Voeg de room toe. Laat de temperatuur nu even zakken. Houd de pot met de bisque schuin en schuim de soep op met een handmixer. Schep het schuim in de glaasjes.

3 Werk elk glas af met een mooie krul van Parmezaanse kaas.

Tip: Bisque van garnalen kan perfect bewaard worden in de diepvriezer. Niet vergeten om eerst wat garnaaltjes zelf in de soep te doen.

Dit recept komt uit Ambiance