



Bisque van garnalen en schorseneren

Benodigheden: 1½ kg Noordzee garnalen, 1 kg. schorseneren, azijn, 4 liter visfond, ½ liter witte wijn, visbouillonpoeder, 1 blad peterselie, 3 eetlepels tomatenpuree, 3 teentjes knoflook, 2 stokbroden, julienne snijder, soepborden.

Werkwijze: Casserole met water, scheut azijn en zout op het vuur zetten. **Schorseneren** wassen, schillen, in azijnwater leggen. Met de **julienne snijder**, reepjes trekken, gelijk in een kom met water en azijn leggen en daarna **drie minuten** blancheren. Koud spoelen, drogen.

Visfond met witte wijn, tomatenpuree, uitgeperste knoflook aan de kook brengen. Op smaak brengen.

Garnalen wassen, drogen en in 24 porties verdelen en in de koelkast bewaren. **Bladpeterselie** plukken en de stokbroden warm maken en snijden.

Opmaak: In de soepborden een louche soep draperen met daarin de garnalen met daarop de reepjes schorseneren en de bladpeterselie. **Stokbroden** in mandjes serveren.