



### Soep van kropsla en garnaltjes

**Benodigheden:** 100 gram roomboter, 2 kropsla, 4 dl. slagroom, 3 liter visfond, 2 gesnipperde uien, smaakstoffen. 500 gram Hollandse garnalen. Brood.

**Kruidenboter** van 250 gram roomboter, 2 teentjes knoflook, beetje gehakte peterselie en bieslook, peper, zout. Blender. Soepborden.

**Werkwijze:** In een passende casserole boter smelten, uitjes fruiten en de gewassen en fijn gesneden kropsla enkele minuten mee fruiten. **Blussen met de fond** en room, **10 minuten** garen, koud zetten, **puren in de blender**, zeven door de bolzeef en op smaak brengen.

**Garnalen** wassen en drogen. Soepkoppen of mooie glazen warm zetten.

**Kruidenboter:** Kruiden fijn hakken, boter goed luchtig kloppen en verwennen met de uitgeperste knoflook, zout, peper en de kruiden.

In alu-folie tot een kleine worst rollen en even in de diepvries laten opstijven.

In mooie gelijke plakken snijden en serveren op een side plate.

**Zuurdesembrood of stokbrood** in stukken snijden en in broodmandjes op tafel zetten.