



Witlofsoep met appel en grijze garnalen

Benodigheden: 10 stuks witlof, 500 gram pastinaken, 3 sjalotten, 100 gram roomboter, 2 liter gevogeltesfond, 1 liter kookroom, 1 teentje knoflook, 3 blokjes kippenbouillon.

Garnering: 8 Granny Smith appels, 6 citroenen, 500 gram grijze garnalen, 2 doosjes Limon Cress, soepstengels.

Werkwijze: Sjalotten snipperen, pastinaken schillen en in kleine stukken snijden.

Onderste gedeelte van het witlof wegsnijden en in ringen snijden.

De gesnipperde sjalotten aanfruiten, pastinaken en witlof toevoegen, blussen met de fond en het kookroom. Aan de kook brengen en 30 minuten zachtjes koken.

Verfijnen met knoflook en de bouillonblokjes. **De restjes van 5 appels mee laten koken.**

Door de bolzeef wrijven en de smaak controleren. **Peterselieolie maken.**

Appels schillen en met de kleine pommes Parisienneboor uitboren. Onderdompelen in het citroensap om verkleuring te voorkomen. **Garnalen** wassen en drogen.

Opmaak: De soep verdelen in soepkommen of soepborden, in het midden een eetlepel garnalen met daarop wat appelbolletjes en wat **peterselieolie**. Soepstengels apart serveren.