

Ingrediënten voor 4 personen

1 krobsla 1 l. kippenbouillon 1
rijpe avocado 1 prei met veel wit
1 teen knoflook 1 bakje rose
garnalen 1 bosui limoensap
Verstegen kruiden, zeewier en
citroen peper uit de molen
geraspte Parmezaanse kaas of
een andere pittige kaas olie om in
te bakken evt allesbinder
garnering: crème fraîche en
garnaaltjes

Tijd: 20-30 min.
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Slasoep met avocado

Heerlijk zacht soepje, doet het goed na een amuse

Hulpmiddelen

Keukenmachine, mes, snijplank, kookpan, vergiet, garde

Vorbereiding

Snijd de prei in ringen, gebruik alleen het wit van de prei snijd de bosui in ringetjes snijd de knoflook in plakjes snijd de harde kern uit de sla gooi slechte delen weg was het evt zand uit de sla spoel de garnalen onder koud water en laat uitlekken snijd de avocado doormidden sla een mes in de pit verwijder de pit door het mes een kwartslag te draaien lepel de avocado uit de schil maak blokjes en besprenkel met limoensap

Bereidingswijze

Bak de prei, bosui en knoflook heel kort aan in de olie, let op dat de prei niet verbrand doe dit over in de keukenmachine roerbak de sla in dezelfde pan doe ook in de keukenmachine breng 1 l. water aan de kook en voeg de bouillonblokjes toe draai het vuur laag, de bouillon mag niet meer koken pureer de groenten heel fijn in de machine voeg ondertussen de kruiden toe met limoensap schep dit mengsel over in de bouillon en roer het los met een garde maak de machine nog niet schoon doe avocado samen met de kaas en 2/3 van de garnalen in de machine en pureer voeg dit mengsel ook bij de soep klop de soep een beetje op en proef of er nog wat kruiden bij moeten bind evt met de allesbinder (let op, dit middel bindt snel)

Serveertips

Ik gebruik dit soepje als een amusesoepje, dat is 150 ml pp schep de soep in kleine kommetjes schep er een lepeltje crème fraîche over en wat garnaaltjes rondom. Eet smakelijk !