

# BOUILLABAISSSE VAN GAMBA'S\* (SOEP)

## BOUILLABAISE DE GAMBAS\* (SOUPE)

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 1 kg Gamba's 16/20 ontdooid
- 100 ml Olijfolie
- 1,5 l Water
- 2 st Wit van prei, fijn gesneden
- 1 st Wortel, in blokjes gesneden
- 1 st Venkel, fijn gesneden
- 10 g KNORR Professional Knoflookpuree
- 150 g KNORR Supérieur Bretonse Vissoep
- Peper / Zout
- 1 l KNORR Professional Kreeftenjus

### BEREIDING

Pel de gamba's en bak de staartstukken in 50 ml olijfolie. Verhit 30 ml olijfolie en bak hierin kort de koppen en schalen van de gamba's. Blus met het water, laat 3 minuten koken en zeef. Verhit de resterende olijfolie en stook hierin de prei, wortelblokjes, venkel en Knoflookpuree. Voeg het kookvocht toe, breng het aan de kook en bind de soep met de Bretonse Vissoep. Breng op smaak en laat nog 8 minuten doorkoken. Voeg op het laatste moment de Kreeftenjus toe.

TIP: Geef hierbij als garnituur kaas en een toast met rouille (Calvé Mayonnaise met Conimex Sambal Oelek en KNORR Professional Knoflookpuree).

### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1 kg Gambas 16/20 décongelés
- 100 ml Huile d'olive
- 1,5 l Eau
- 2 pc Blancs de poireaux, finement émincés
- 1 pc Carotte, en dés
- 1 pc Fenouil, finement émincé
- 10 g KNORR Professional Purée d'ail
- 150 g KNORR Supérieur Soupe de Poisson Bretonne
- Poivre / Sel
- 1 l KNORR Professional Jus de Homard

### PRÉPARATION

Décortiquez les gambas et faites revenir les queues dans 50 ml d'huile d'olive. Chauffez 30 ml d'huile d'olive et faites-y revenir les têtes et les coquilles des gambas. Déglacez à l'eau, faites cuire pendant 3 minutes et passez au chinois. Chauffez l'huile d'olive restante pour y étuver les poireaux, les carottes en dés, le fenouil et la Purée d'Ail. Ajoutez le jus de cuisson, portez à ébullition et liez le potage avec la Soupe de Poisson. Rectifiez l'assaisonnement et poursuivez la cuisson pendant 8 minutes. Au dernier moment, ajoutez le Jus de Homard.

SUGGESTION: En garniture, ajoutez du fromage et un toast de rouille (Calvé Mayonnaise avec du Conimex Sambal Oelek et KNORR Professional Purée d'Ail).



\*kostprijs / prix de revient ± 2,00 €/l (excl. gamba's / gambas non incluses)

Voor een printvriendelijke versie, ga naar / Pour une version imprimable, surfez sur [www.claes-distribution.be](http://www.claes-distribution.be)