



Montenegro

Krem čorba od kozica

Roomsoep met garnalen

olijfolie of boter
1 grote rode ui
2 tenen knoflook
250 gr. roze garnalen
1 dl. witte wijn
1 el. tomatenpuree
½ l. visbouillon (of evt. groentebouillon)
2 dl. room
1 el. bloem
vegeta
peper

Verhit wat olijfolie (of boter) in een pan en fruit daarin de gesnipperde rode ui tot ze glazig is. Doe er de garnalen bij, twee tenen knoflook uit de knijper en laat het al omscheppend gaan tot het vocht is verdampt.

Doe er nu de witte wijn erbij en breng het opnieuw aan de kook. Laat ook nu al het vocht verdampen. Nu voeg je de tomatenpuree toe en de bouillon. Kruid het met een beetje vegeta en wat zwarte peper, breng het aan de kook, zet het vuur laag en laat het heel zachtjes een kwartiertje gaan.

Meng de bloem met een scheutje water. Roer dat door de room. Meng de room door de garnalensoep. Laat het eventjes aan de kook komen en zet het vuur dan uit.

Schep de soep op borden, versier het met wat peterselie en zet ze op tafel.