



Montenegro

Čorba sa gamborima

Soep van gamba's

500 gr. gamba's

1 ui

1 peterseliewortel

¼ selderijknol

2 aardappelen

1½ dl. crème fraîche

1 tl. začin

citroensap

1 el. gehakte peterselie

Snipper de ui en fruit ze glazig in wat olie. Ondertussen maak je de groenten schoon en snij je het allemaal in kleine blokjes.

Als de uien zacht zijn doe je er de selderij en de peterseliewortel bij plus 1 liter water. Breng het aan de kook. Snij de aardappelen in kleine blokjes. Die mogen er ook bij. Kruid het met začin en laat het koken tot de groenten zacht zijn.

Ga de soep te lijf met je staafmixer en maak er een smeuijge puree van. Doe er de room bij en breng het opnieuw aan de kook. Als de soep de gewenste dikte heeft (zo nodig even laten inkoken) gaan de gamba's erbij. Laat ze ongeveer 8 minuutjes rustig gaan, tot ze mooi rood zijn. Breng de soep op smaak met het citroensap, peper en evt. nog zout, en bestrooi het met de peterselie.