



Soep



RIJK GEVULDE VISSOEP

met vongole veraci



Hocras

RIJK GEVULDE VISSOEP

met vongole veraci



Benodigdheden

(Soep voor 4 personen)

Soep:

400 ml vissoep

Mosselen:

80 gr gekookte mosselen, 100/200

Vongole:

80 gr vongole veraci (groot)
10 ml witte tafelwijn

Garnalen:

80 gr black tiger garnalen 31/40
10 gr Bresc knoflookteentjes
zout en peper naar smaak

Mini-venkel:

120 gr mini-venkel
water en zout

Olijfolie:

12 ml Colavita citroenolijfolie

Cress:

1/4 bakje shiso zorri cress
1/4 bakje shiso motti cress

Mise en place

Verwarm de vissoep op laag vuur en breng tot het kookpunt.

Ontdooi de mosselen en bak ze kort aan in een koekenpan.

Spoel de vongole goed in koud water, bak ze aan in een hete, droge koekenpan en blus ze af met de witte wijn.

Ontdooi de garnalen. Pel ze en verwijder het darmkanaal. Hak de knoflook fijn en bak de garnalen met de knoflook. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Blancheer de mini-venkel in water met wat zout.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Doe de garnalen, vongole, mosselen en venkel in een diep bord en schenk hier de vissoep over.

Druppel wat citroenolie over de soep en garneer het af met de cress-soorten.

Wijnadvies?

Onze Hocras specialisten
adviseren u graag voor
een passende wijn.



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.