



Voor
gerecht

Gebonden vissoep
met zeekraal en piri-piri garnalen



Hocras
voor horeca en verbruik

Gebonden vissoep

met zeekraal en piri-piri garnalen

Benodigdheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Romige vissoep:

30 ml witte tafelwijn

0,5 gr saffraan

1 st laurier

1 gr clear xantana gom

12 ml olijfolie pomace

60 ml kookroom

255 gr visgraten

40 gr bleekselderij

50 gr winterpeen

225 gr tomaten

35 gr venkel

2,5 st handsinaasappel

3 gr verse knoflookpulp

65 gr gesnipperde uien

50 gr verse peterselie

5 gr verse rozemarijn

5 gr verse tijm

640 ml water

peper en zout naar smaak

Garnalen:

215 gr black tiger

garnalen, 16/20

25 ml piri piri marinade (Polaris)

Zeekraal:

85 gr zeekraal

boter, olie, peper en zout

Wijnadvies!

Pinot Gris

MARCEL HUGG

Alsace, Frankrijk

fles 75 cl - 08.725.16

complex, wit fruit,

rond, lange afdrank



Mise en place

Marineer de garnalen in de piri piri marinade.

Schil en snij de bleekselderij, winterpeen, venkel en tomaat in kleine, gelijke stukken. Neem een grote pan en zet de uien en knoflook aan in de olie. Voeg de gesneden groente toe en laat deze meefruchten tot het goudbruin is. Blus dit vervolgens af met de witte wijn en voeg de visgraten, water, saffraan en laurier toe. Rits de rozemarijn en tijm en doe ook dit in de pan. Laat dit 45 minuten op zacht vuur pruttelen en voeg dan de peterselie en het sap en de zeste van de sinaasappel toe. Laat het geheel nog 15 minuten op het vuur staan.

Zeef de soep door een fijne bolzeef, zet de soep weer op en voeg de room en de gom toe.

Laat het tot de helft inkoken en voeg naar smaak peper en zout toe.

Bak de garnalen gaar in een koekenpan.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Leg de garnalen in een diep bord en schenk hier de soep over. Garneer de soep met de zeekraal.

Kritiek punt:

Let op dat de graten niet langer dan één uur meekoken aangezien deze dan gaan tranen en de soep bitter kan worden.

Hocras B.V.

Frans Kampweg 38

Bussum

T 035 69 79 777

E info@hocras.nl

W www.hocras.nl



Hocras