

Komkommersoep met garnalen

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 ui
- 1 el boter
- 2 el bloem
- 1 liter kip- of groentebouillon
- 1 komkommer
- 1,5 ons Hollandse garnalen

Uitje fijn snijden en glazig fruiten in de boter (niet bruin laten worden!). Bloem erbij en roeren met een garde. Bouillon er scheutje voor scheutje erbij doen, ondertussen goed roeren met een garde. Dit laat je 10 minuutjes zachtjes koken. Ondertussen de komkommer in heel fijne plakjes en een paar minuten zachtjes mee laten koken. Garnalen niet meekoken!

Soep opscheppen en dan pas de garnaaltjes erbij doen.



www.eetcafevandekook.nl