

Bisque de crevettes (1½ L, voor 6 personen)

Fruit in een pan op een matig vuur goudbruin in **50 g margarine**:

1 grofgehakte klein ui

50 g grofgehakte winterwortel

1 grofgehakte kleine prei.

Voeg toe:

1 tomaat in stukken gesneden en

500 g ongepelde garnalen.

Bak alles in ca 30 minuten op een matig vuur goudbruin.

Stamp regelmatig de garnalen goed aan om de sappen eruit te persen en zoveel mogelijk smaak en geur te laten vrijkomen.

Giet **1 borrelglasje verwarmde cognac** in een soeplepel en steek dit voorzichtig aan. Schenk de brandende cognac, van het vuur af, over de garnalenmassa en laat het uitbranden.

Zet de pan weer op het vuur en voeg toe

1 ½ dl droge witte wijn

2 eetlepels tomatenpuree

10 peperkorrels

1 laurierblad

½ theelepel dille

1 theelepel oregano

6 jeneverbessen

Roer **15 g bloem met een ½ dl water** tot een glad papje en roer dit door de garnalenmassa.

Giet er nog 1 liter water bij en breng alles al roerende aan de kook.

Voeg **3 takjes peterselie** toe en laat het geheel op een laag vuur 1 uur zachtjes trekken.

Druk en pers zo goed mogelijk door een zeef. Zeef dan de soep nogmaals.

Breng de soep met **50 g gepelde garnalen** aan de kook.

Roer er van het vuur af door:

1 dl slagroom

2 eetlepels cognac.

Breng de soep op smaak met:

enkele druppels Worcestershiresaus

zout

peper