**Kerriesoep met gamba’s** 2 personen

 **Stap 1**

1 liter water

50 gram knolselderij, bunouse

25 gram ui, gesnipperd

25 wortel, brunoise

4 peperkorrels, gepled

1 takje peterselie, gehakt

1 laurierblad

 **Stap 2**

1 sjalot , gesnipperd

1 theel. Kerriepoeder

2 eetl. Olijfolie

**Stap 3**

zout naar smaak

200 ml. Room

300 ml. Bouillon

**Stap 4**

6 gamba’s

**Stappen**

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | Voor de bouillon: Was de groentenZet de groenten op met het waterVoeg de peperkorrels, peterselie en de laurier toeLaat dit 25 minuten heel zachtjes koken |
| **2** | Laat olijfolie in een steelpannetje warm worden. Fruit de sjalot en het kerriepoeder ongeveer 2 minuten aan. Dit zorgt ervoor dat de smaken goed vrijkomen. |
| **3** | Schenk bouillon en room in de pan en breng dit aan de kook.Voeg naar smaak zout toe. |
| **4** | Bak ondertussen de gamba’s.Verhit hiervoor een pan op medium tot laag vuur. Zorg ervoor dat de pan niet te heet wordt. Bak ze ongeveer anderhalve minuut aan iedere kant |
| **5** | Schenk de soep in een voorverwarmd bord en leg er de gamba’s in. Eet smakelijk! |