

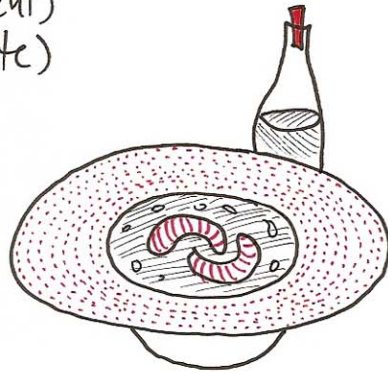
# Warme Vichyssoise met gamba's (voor 4 pers.)

↳ beschaafde parties!

Bereiden: 15 minuten  
In de pan: 15 minuten

## Nodig:

- 150 g kruimige aardappels (geschild gewicht)
- 200 g prei (alleen wit/lichtgroen gedeelte)
- 8 gamba's (rauw, gepeld)
- 250 ml kippen bouillon
- 200 ml slagroom
- 100 ml melk
- 1 laurierblad
- 2 klontjes roomboter
- scheutje olijfolie extra vergine
- zout & (witte) peper uit de molen



## Doen:

Laat de gamba's rustig outdooien. Dep ze droog. Snij de (geschilde) aardappels in blokjes en de prei in flinterdunne ringen. Smelt wat boter in een (soep)pan. Bak de aardappelblokjes zachtjes ± 2 minuten. Schep de preiringen erdoor en bak nog eens ± 2 minuten, zonder te kleuren. Doe laurierblad, bouillon, room en melk erbij en breng aan de kook. Laat met deksel op de pan een kwartier koken op laag vuur.



Haal het laurierblad uit de pan. Pureer met de staafmixer tot een gladde, romige soep. Breng op smaak met zout en (witte) peper. Hou de soep warm op laag vuur met een warm handplaatje eronder.



Verhit een klontje boter in een koekenpan en bak de gamba's roze en gaar in ± 1-2 minuten.

Vichyssoise is eigenlijk een koude zomersoep

## Serveren:

Giet de soep in mooie diepe borden. Druppel er wat olijfolie over. Leg in het midden van elk bord 2 gamba's



Doe in een afsluitbaar bakje en laat een paar uur ijskoud worden in de koelkast.