Schuimige soep van tuinerwten



Ingrediënten

4

- 2 dl groentebouillon
- 2 dl room
- 300 g tuinerwten
- 20 g Bresc Freshly chopped garlic
- 20 halve gamba's
- 5 g Bresc Parrillada Aio a lemone
- 1 dl melk
- 5 g Organic garlic puree

Bereidingswijze

Breng bouillon, room en de chopped garlic aan de kook. Haal de pan van het vuur en meng met de tuinerwten. Laat verder afkoelen en draai op in de blender. Breng op smaak met peper en zout en zeef door een fijne bolzeef. Bak de gamba's en breng op smaak met aio a lemone. Klop de melk met de organic garlic puree schuimig. Schep de soep in een kom garneer met de gebakken gamba's en knoflookschuim.

Gebruikte bresc producten



Bresc Biologische knoflookpuree 325g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000