

# PITTIGE APPEL SOEP MET AVOCADO EN GARNALEN



## INGREDIËNTEN: 4 personen

5 appels	12 grote garnalen
2 grote sjalotten	2 avocado's
2 knoflooktenen	1 citroen
1 theelepel curcuma	2 eetlepels geroosterde amandelschaafsel
1 theelepel curry kruiden (*currypasta)	
1 theelepel sambal	
1 eetlepel kokosolie	
nootmuskaat	
Zout en peper	

250 ml bouillon = water met 2 schep biologische bouillonpoeder

## BEREIDING:

De appels schillen, halveren, klokhuis verwijderen en in blokjes snijden.  
De sjalotten schillen en fijnsnijden.

De avocado's schillen, ontpitten en in blokjes snijden. De citroen halveren, uitpersen en het sap over de avocado gieten.

Kokosolie in een pan verhitten, de appels en de sjalotten en knoflook hierin fruiten. De curry, curcuma en sambal erbij doen en blussen met de groentebouillon. Rasp er wat nootmuskaat over, breng op smaak met zout en peper. Pureer de soep met de blender of in de keukenmachine.

De garnalen kruiden met zout en peper en kort aanbraden in wat kokosolie. Laat de garnalen een beetje afkoelen en pel ze dan.

De avocado in het midden van het bord leggen en daarop de garnalen schikken. De soep in een kan gieten en vanuit de kan voorzichtig om de avocado schenken zodat dat mooi in het midden blijft.

Amandelschaafsel eerst even heel kort op een hoog vuurtje in een droge pan licht roosteren. Garneer de soep hiermee.

- *Een currypasta i.p.v. curry kruiden is ook erg lekker. Een volgende keer een recept hoe je zelf currypasta maakt.*