

Crème van schaaldierensoep met garnalenbrochette



2 mensen



5 min voorbereiding

5-10 min koken

De ingrediënten

- 1 1/2 blik (400 g)** la belle-iloise schaaldierensoep
- 3 tot 6 garnalen** gemarineerd in kerriepoeder
- 3 tot 6** gedroogde noriblaadjes (sushi zeewier)

De fasen

- 1- Spies 3 in kerrie gemarineerde garnalen, afgewisseld met gedroogde noribladeren
- 2- Bak de kebabs snel in de pan
- 3- Roer tegelijkertijd de schaaldierensoep zachtjes op een laag vuur
- 4- Giet de hete soep in een kom en leg de spies erop