



Bisque met garnalen en venkel

Ingrediënten

- * 200 gram Knorr Professional Bisque soep 752309
- * 300 gram garnalen, in stukjes, gegaard
- * 200 gram venkel, brunoise en geblancheerd
- * 3 stuks bosui, in ringen

Bereidingswijze

- * Breng 2 liter water aan de kook en voeg al roerend het soep poeder toe
- * Laat de soep gedurende 5 minuten rustig koken
- * Voeg de garnalen en de venkel toe en roer even door
- * Garneer af met de bosui

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014