

## CAMBOZOLA-soep met garnalen



### Ingrediënten voor 4 personen

150 g CAMBOZOLA	1 ui
2 el raapzaadolie	Peper uit de molen
1 el boterolie	8 garnalen, gepeld
200 ml room	1 chilipeper
Sap van een halve citroen	1 el kers
600 ml groentebouillon	2 el spruitenmix
2 el meel	Daarbij: 1 mini-stokbrood



### Bereiding:

1. Snij de chilipeper in rolletjes en verwijder de pitjes, snij de korst van de CAMBOZOLA en snij deze daarna in blokjes. Verhit de boterolie in een pan en fruit daarin de geschilde, fijngesneden ui.
2. Verstuf het meel over de uien, roer het goed door, giet de koude groentebouillon erop en roer het geheel glad. Voeg de room en het citroensap toe, roer de CAMBOZOLA eronder, breng op smaak met versgemalen peper en houd de soep warm.
3. Verhit de raapzaadolie in een pan, voeg de garnalen en chilipeper toe en bak het geheel op middelhoog vuur aan. Vul de kommen met de soep, leg de chili-garnalen erin, bestrooi met kers en spruiten en serveer direct.