



Parmentiersoep met zalm, garnalen en dille-olie



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 eetlepels olijfolie
1 bosje dille
2 eetlepels boter
1 ui (fijngesneden)
4 stengels wit van prei
4 aardappelen
1 l gevogeltebouillon
2 deciliter room
peper en zout
200 gram gerookte zalm
125 gram grijze garnalen
1 citroen (geraspte schil)

Bereidingswijze

- 1.** Mix de olijfolie met de dille in de blender of met de staafmixer en giet door een zeefje. Hou apart.
- 2.** Smelt de boter in een diepe pan. Fruit hierin de ui glazig. Voeg de fijngesneden prei toe en roer goed. Laat enkele minuten aanbakken.
- 3.** Schil de aardappelen en snij in blokjes. Voeg toe aan de prei en overgiet met de gevogeltebouillon. Laat 30 minuten pruttelen. Mix de soep glad, voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Laat even opkoken. Verdeel over de borden en werk telkens af met wat gerookte zalm, grijze garnalen en geraspte citroenschil.