



Ingrediënten (voor 10 personen)

- 1 of 2 pakje(s) tomatensoep voor ongeveer 1,5 liter
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 1-2 bouillontabletten
- 50 gram krulvermicelli
- 25 gram margarine
- 1-2 uien
- 150 gram kabeljauwfilet
- citroensap
- 0.5 dl koffieroom
- 1 eetlepel ketjap
- suiker
- 50 gram gepelde garnalen
- warm stokbrood

Bereiding

Bereid de tomatensoep volgens de gebruiksaanwijzing echter met 2.5 liter water. Voeg, zodra de soep kookt, tomatenpuree, bouillontabletten en vermicelli toe en kook de soep in de aangegeven tijd klaar. Smelt ondertussen de boter in een koekenpan, fruit de ui hierin tot deze glazig is. Snijd de kabeljauw in kleine blokjes, besprenkel deze met citroensap en bestrooi ze naar smaak met peper en zout. Bak de kabeljauw en de ui snel gaar.

Roer het kabeljauwmengsel, room, ketjap door de tomatensoep en breng op smaak met peper en zout, citroensap en suiker. Laat de soep al roerend warm worden maar niet meer koken. Voeg vlak voor het serveren de garnalen aan de vissoep toe. Geef er warm en knapperig stokbrood bij.

