



ingrediënten (voor 4 personen)

- 450 gram geraspte winterpeen.
- 100 gram gesneden uien
- 75 gram boter
- 1/2 theelepel kerrie
- 750 cc groente of kippenbouillon
- koks room
- 100 gram garnalen
- 80 gram zeekraal (geblancheerd)

Bereiden

Wortel, ui en kerrie gaar smoren in de bouillon in een pan met deksel. Met een blender alles pureren en aanvullen tot een liter soep Op smaak maken met koks room. Garnalen en Zeekraal toevoegen op het bord en server.

Dit recept kreeg ik via een ansichtkaart waarop het recept stond

In de oude bibliotheek ([LJsherberg](#))

Harddraversdijk 1

9101 XA Dokkum