

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

THYM TO COOK: BISQUE

Wat heb je nodig?:

1.5 kg langoustine karkassen	150 gram winterpeen
1 kg kreeft karkassen	150 gram prei
200 gram tomaten puree	150 gram venkel
700 ml witte wijn	1/2 knolselderij
50 ml vieux of cognac	150 gram uien
10 gram tijm	
10 gram rozemarijn	
10 gram dragon	
900 gram gepelde tomaten	
2,5 liter water	
5 gram venkelzaad	
20 gram zout	

Wat ga je doen?:

1. Snijd en was de volgende groenten, knolselderij, venkel, prei, winterpeen en ui in blokjes van 1 cm bij 1 cm. dit hoeven geen mooie blokjes te zijn.
2. Bak de langoustine en kreeftenkarkassen aan een hoge kookpan op hoog vuur, tot er vocht loskomt.
3. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze mee op hoog vuur.
4. Blus af met de vieux en witte wijn, en breng dit aan de kook.
5. Voeg het water toe en de gepelde tomaten. laat het vuur constant hoog staan.
6. Voeg de rest van de ingrediënten toe en breng het geheel aan de kook.
7. laat de bouillon maximaal 45 minuten zachtjes doorkoken. LET OP niet langer omdat de bouillon dan bitter wordt.
8. Zeef na drie kwartier de bouillon en kook deze op laag vuur in tot gewenste smaak, dit zal ongeveer de helft zijn. Dit inkoken kan geruime tijd duren.
9. Serveer de soep met zeevruchten zoals Hollandse garnalen of kreeft. en voor een klassieke Franse manier met toast en rouille

Maak je een van onze gerechten? Maak een foto of filmpje en deel deze met ons via social media @thymbyparkzicht en #thymtcook

WWW.THYM.NL