

Soepje van venkel en zeeuwse platte oester, krokante nobashigarnaal



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 4 Nobashigarnalen
- 2 venkels
- 6 Zeeuwse platte oesters
- 2 dl zachte visfumet
- 5 cl pastis
- 6 dl room
- 1 tak selder
- 1 snuifje Zout
- 1 snuifje venkelpollen (bloempjes van de wilde venkel)
- 1 bot dille
- 2 witte uien uit de Cevennes
- 2 el bloem
- olijfolie
- arachideolie
- 2 dl druivenpitolie

1 snuifje piment d'Espelette:

Bereiding

Snijd de venkel, selder en 1 ui fijn en stoof aan in een weinig olijfolie.

Snijd de andere ui in fijne ringen, bloem de uiringen en frituur ze goudbruin in arachideolie op 150°C. Besprenkel met fijn zout en laat afkoelen op kamertemperatuur, mix tot poeder in de blender.

Kook de dille in gezouten water, laat afkoelen in ijswater. Droog de kruiden met keukenpapier, voeg de druivenpitolie toe en mix fijn.

Bevochtig de gestoofde groenten met pastis, visfumet, room en het vocht van de oesters.

Laat de soep kort opkoken en mix fijn in de blender samen met de oesters. Breng op smaak met een weinig zout, venkelpollen en piment d'Espelette.

Pel de Nobashigarnalen en kleur ze kort in weinig olijfolie.

Giet de luchtig gemixte lauwe soep in een bord en leg de Nobashigarnaal in de soep. Besprenkel met poeder van ui en dille-olie.