**Komkommersoep met Noordzee garnalen (Frans)**

Benodigdheden:

1 ui – 1 komkommer – 1,5 el bloem – 1L groente- of kippebouillon – 1 pakje Boursin van 80g 100g gepelde garnalen – 2 cl olijfolie – 2 el fijngesnipperde bieslook – peper en nootmuskaat

Bereiding:

1. Snij de schoongemaakte ui in fijne snippers, fruit ze glazig in olijfolie, roer er de bloem bij en laat even verhitten zonder kleuren. Giet er de koude bouillon bij en breng alles aan de kook.
2. Snij ondertussen de geschilde komkommer in de lengte door en maak vervolgens stukjes van 0,5 cm dikte. Voeg ze bij de kokende bouillon, temper het vuur en laat 15 min. zachtjes koken.
3. Roer de kruidenkaas door de soep en zet het vuur zacht, zodat de soep niet meer kookt. Roer de komkommersoep regelmatig om en breng ze op smaak met peper en nootmuskaat.
4. Giet voor het opdienen de hete soep in de borden, schep er 25g garnalen in en versier met gehakte bieslook.

mmmmmmm…. Lekker ☺ ☺ ☺