

Ingrediënten

- 250 g de crevettes
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 30 g d'huile d'olive
- 60 g de concentré de tomate
- 3 brins de persil
- 2 cuillères à café de thym séché
- ½ feuille de laurier
- 1 pincée de piment de Cayenne, ou quelques
- 1 l d'eau chaude
- 20 cl de vin blanc
- 1 dose de safran
- sel, poivre



Recept

Mettez l'oignon et l'ail épluchés dans le bol du Thermomix puis mixez 5 secondes à la vitesse 7.

Ajoutez l'huile d'olive puis réglez 3 minutes à 100° à la vitesse 1.

Ajoutez le reste des ingrédients puis réglez 15 minutes à 100° à la vitesse 1.

A la sonnerie mixez 1 minute à la vitesse 6 puis 1 minute à la vitesse 10.

Filtrez la bisque à l'aide du panier puis ensuite d'un chinois avant de servir.

Servez la bisque de crevettes bien chaude et décorez-la avec les quelques crevettes.

Bron



<https://platetrecette.com/bisque-crevettes-thermomix-2>

Info Martine Lycke 29/08/2019 Gemaakt met :

1 ui

5 Seconden – Snelheid 7

30 g olijfolie

100°C - 3 minuten – Snelheid 1

2 doosjes roze garnalen (totaal 200g)

4 lookteentjes

1 klein blikje tomatenconcentré

Peterselie

Tijm

Chili

1 l water

2 visbouillonblokjes

20 cl witte wijn

100°C – 15 minuten – Snelheid 1

Fotos

