



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Garnalentaart in doperwtensoep | Vlog #77

Ingrediënten en benodigheden:

Doperwten bevroren (1 cappuccino kopje), 100gr grof gesneden garnalen, oude geraspte kaas, 1 ½ eetlepels koriander, 1 ½ eetlepels bieslook, 1ei, 100gr [kikkererwtenmeel](#), tijm, kippenbouillon, 20-30 ml kookroom. Zelfgemaakte kruiden olie.

Ingrediënten kruiden olie:

Gebruik minimaal vier verschillende soorten verse en zachte kruiden. Doe alles in de blender en voeg circa 0,7 liter olie toe. Dit hoeft geen olijfolie te zijn maar het liefst een neutrale olie.

Basilicum, dille, peterselie en bieslook

Bereiding:

Doe de bouillon in de pan zonder de kip, Laat de doperwten hierin gaarkoken. Vul het geheel aan met dezelfde hoeveelheid water

Gekruid Kikkererwtenmeel (voor het bakken van groenten te koop op [www.mamashireens.nl](#)), doe hier water bij een paar lepels. Als alle klonten weg zijn mogen alle kruiden erbij worden gedaan. De garnalen, 1 ½ eetlepels koriander, 1 ½ eetlepels bieslook, 1ei. Roer alles goed door. Als laatste mag hier kookroom aan worden toegevoegd.

Gebruik siliconen muffinbakjes. Vul deze bakjes voor $\frac{3}{4}$ vol, strooi de geraspte oude kaas ver de taartjes en doe de taartjes in de oven. Een voorverwarmde oven 200 graden circa 20 minuten.

Voeg een theelepel tijm toe om mee te koken. De gekookte doperwten mogen worden geblend en de soep is klaar.

Dien alles op in een diep bord met het taartje in het midden. Als garnering een blaadje koriander en een paar druppels zelfgemaakte kruidenolie

Eet smakelijk

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.nl/c/kokenmetjunion)