

**Capuccino van kerrie-roomsoep met gebakken coquilles**

( 4 pers.)

**Ingrediënten :**

- 40 gr. boter
- 40 gr. Bloem
- 10 gram kerriepoeder
- ½ gesnipperd uitje
- ¾ liter groentebouillon
- ¼ liter room of melk
- 8 coquilles gebakken
- olijfolie
- 1 bosje peterselie
- Zeezout/zwarte peper vers gemalen

**Bereidingswijze :**

1. Snijdt de coquilles in 3 plakken en grill deze in de grillpan
2. smelt de boter in de een ruime pan, fruit hierin het gesnipperde uitje aan samen met de kerriepoeder.
3. Voeg na 3 minuten de bloem toe en blijf roeren tot het een stevige bal deeg is geworden (roux).
4. Voeg onder voortdurend roeren de bouillon toe, let steeds op dat het mengsel weer glad wordt
5. Maak de soep op smaak met zout en peper en draai de soep schuimend met de staafmixer.
6. Leg in ieder bord 3 stukjes coquille, schep er de schuimende soep op en garneer met wat gehakte peterselie.