**Bisque van grijze Noordzeegarnalen**

grijze garnalen  
wortelen  
prei  
selder  
ui

peterselie  
Cognac  
cayennepeper  
room  
peper & zout  
witte wijn

Pel een flinke portie grijze garnalen en bewaar koel. Bewaar het afval.

**Maak een bouillon** van een even grote portie ongepelde garnalen met het afval van de gepelde, gekuiste en gesneden wortelen, prei, selder en ui. Doe er wat laurier bij en een glas witte wijn. Laat minstens een half uur koken.

Mix ondertussen de gepelde garnalen met een flesje room tot een zeer fijne romige massa. Hou wel nog een paar garnaaltjes over als decoratie.

Druk de bouillon door een zeef en dat wel letterlijk: er moet zoveel als mogelijk van het kookvocht uit de groenten en garnalen geperst worden.

Laat de gezeefde bouillon nog een kwartiertje inkoken en voeg er dan de romige garnalenmassa bij. Meng goed, breng verder op smaak met een snuifje cayennepeper en een flinke scheut Cognac.