



Soupe de betteraves et brochettes de gambas

Temps nécessaire : 30 Minutes / Difficulté : Mittel

Ingrédients

0,5 Pacific Prawns Original »

4 pics en bois

4 oignons de printemps

20 g de gingembre

250 g de betteraves rouges

3 c.à s. d'huile d'olive

Sucre

Sel

Poivre

750 mL de fond de volaille

1 citron non traité

50 g de crème fraîche

1 c.à.c de wasabi

Préparation

1. Piquez les gambas égouttées sur les pics en bois.
2. Nettoyez les oignons de printemps, coupez les parties vertes et lavez-les. Coupez ces parties en rondelles obliques et réservez. Coupez les oignons en petites rondelles. Épluchez le gingembre et les betteraves et coupez-les en petits dés.
3. Faites suer l'oignon, le gingembre et la betterave dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, saupoudrez d'un peu de sucre et laissez caraméliser. Salez, poivrez et versez le fond de volaille. Laissez mijoter pendant environ 20 minutes. Ajoutez la crème fraîche et le wasabi à la soupe. Mixez et ajoutez à votre convenance le jus de citron, le sel et le poivre.
4. Faites dorer les brochettes de gambas de chaque côté dans le reste de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Versez la soupe dans des bols préchauffés et complétez avec les rondelles vertes d'oignon et les brochettes de gambas.