

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Σούπα γαρίδας με γαρίδες πανέ

ΥΛΙΚΑ

για 4 - 6 άτομα

- 1 κιλό γαρίδες
- 500 γρ. караβίδες ψιλές
- 1 ρίζα φινόκιο ψιλοκομμένο
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 πράσο ψιλοκομμένο
- 1 καρότο
- 250 ml λευκό κρασί
- 40 ml ούζο
- 1 κουταλιά πελτέ ντομάτας
- 100 ml κρέμα γάλακτος
- 1 φλιτζάνι τρίμα από φρυγανισμένο ψωμί σε σησαμέλαιο και σησάμι
- Παρθένο Σησαμέλαιο
- Άνηθο, αλάτι, πιπέρι
- 8 καλαμάκια
- 2 lime

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζετε τις γαρίδες και κρατάτε τα τσόφλια και τα κεφάλια. Αλατοπιπερώνετε τις καθαρισμένες γαρίδες και τις μαρινάρετε με άνηθο, μοσχολέμονο (lime) και σησαμέλαιο. Σε βαθιά και βαριά κατσαρόλα σοτάρετε - μέχρι να ροδοκοκκινίσουν - με σησαμέλαιο τα τσόφλια και τα κεφάλια και προσθέτετε τις караβίδες ολόκληρες.

Στη συνέχεια προσθέτετε τα λαχανικά και συνεχίζετε το σοτάρισμα μέχρι να μαραθούν. Σβήνετε με ούζο, προσθέτετε το κρασί και τον πελτέ, σκεπτάζετε με νερό και αφήνετε να βράσουν για 35 λεπτά, ξαφρίζοντας συνεχώς.

Στραγγίζετε τη σούπα από τα τσόφλια, τα κεφάλια και τις караβίδες, την αλατοπιπερώνετε και τη διατηρείτε ζεστή σε χαμηλή φωτιά. Καθαρίζετε τις караβίδες και προσθέτετε την ψίχα τους στη σούπα. Περνάτε στα καλαμάκια τις μαριναρισμένες γαρίδες και πασπαλίζετε με τη φρυγανιά και το σησάμι.

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Τοποθετείτε τα σουβλάκια πάνω στη σχάρα και τα ψήνετε στο φούρνο στους 180 C για 10 λεπτά. Σερβίρετε τη σούπα με τις καραβίδες σε βαθύ πιάτο. Προσθέτετε από μία κουταλιά κρέμα γάλακτος και τοποθετείτε χιαστή πάνω στο πιάτο τα καλαμάκια με τις γαρίδες.