



Kreeftensoep



Gevorderde | 6 personen | Tussen 60 en 90 minuten | Voorgerecht

Breng voor de bouillon de visbouillon met de prei, de selderij, de wortel, de ui en de teentjes knoflook aan de kook. Voeg de tijm en de laurier toe en laat een kwartiertje sudderen.

Laat de kreeften 6 minuten koken in de visbouillon. Zeef de bouillon en zet opzij.

Stoof voor de soep de ui met de knoflook glazig in de boter. Voeg de prei, de selderij en de wortel toe en laat meebakken. Kruid bij met peper en zout.

Haal de poten en het lijf van de kreeften. Snijd de koppen in grove stukken en stoof ze mee aan met de groenten. Doe er de tomatenpuree bij en laat even stoven. Bestrooi met bloem en blus nadien met de cognac en de witte wijn.

Voeg er de helft van de gezeefde visbouillon aan toe en laat 1,5 uur sudderen.

Haal de kreeftenkoppen uit de soep en mix alles fijn. Zeef de soep. Doe er de room bij om in te dikken en kruid bij met peper en zout.

Haal het kreeftenvlees uit de poten en het lijf. Schenk de soep in de kommen en verdeel hier het kreeftenvlees over. Werk af met een takje peterselie en serveer.



Ingrediënten

- 3 kreeften, elk van +/- 600 g
- 1 prei, fijngesneden
- 3 stengels selderij, fijngesneden
- 1 wortel, in plakjes
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijngesnipperd
- 2 el tomatenpuree
- 3 el bloem
- 75 cl witte wijn
- 75 ml cognac
- 150 ml room
- 1 klontje boter
- 4 takjes bladpeterselie
- peper en zout

De bouillon

- 5 l visbouillon
- 1 prei, grof gesneden
- 4 stengels selderij, grof gesneden
- 1 wortel, grof gesneden
- 1 ui, grof gesneden
- 2 teentjes knoflook, gepeld
- 2 takjes tijm

■ 2

