

Kreeftensoep

www.kookjemee.nl

Kreeftensoep

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 40

Ingrediënten:

1 kleine verse kreeft, ca. 400 gram

3/4 liter visbouillon

1 dl. droge witte wijn

1 1/2 eetlepel (zonnebloemolie)

1 eetl. grof gesnipperde ui

1 eetl. grof gehakte bladselderij

1 eetl. grof gehakte peterselienstelen

6 tomaten, ontveld, vruchtvlees in stukken gesneden

2 eetl. bloem

zout

peper uit de molen

3 a 4 eetl. cognac

1 eetl. fijngehakte peterselie

evt. 4 eetl. (koffie) room, licht verwarmd

Bereidingswijze:

Spoel de kreeft onder stromend water af en verwijder alle ongerechtigheden.

Breng de helft van de bouillon aan de kook en leg de kreeft erin.

Kook de kreeft niet langer dan 10 minuten.

Laat hem afkoelen, Zeef het kookvocht.

Halveer de kreeft (van kop tot staart) en neem het vlees uit de schalen en de scharen (scharen kraken met tang of achterkant mes).

Snijd het vlees in kleine stukjes. Houd het corail (kuit) apart.

Maak de schalen daarna schoon en hak ze samen met de scharen in kleine stukjes.

Verhit de olie en fruit de ui tot ze glazig ziet.

Voeg de stukjes kreeftenkarkas toe en laat alles al omscheppend flink bakken.

Giet er 2 eetl. cognac over en steek de alcohol damp aan (afzuigkap bij flamberen altijd uitzetten!).

Laat de vlammetjes vanzelf doven. Doe er de tuinkruiden en tomaten bij.

Schep alles enige malen al bakkend om.

Strooi de bloem er door een zeefje over en schep alles opnieuw om.

Voeg daarna het gezeefde kooknat, bouillon en wijn toe.

Breng alles langzaam al roerend aan de kook.

Temper de hittebron en laat alles gedurende 20 minuten zachtjes koken.

Roer de soep daarna zeer krachtig- gedurende enkele minuten- door.

Zeef de soep en voeg naar smaak zout, peper en de rest van de cognac toe.

Voeg de stukjes kreeft aan de soep toe en roer er eventueel de room door. Ook kan bij de soep apart wat cognac geserveerd worden en wat peterselie erover gestrooid worden.

Dit recept is keer bekeken.