

# KREEFTEN- SOEPJE

Lobster soup

Door / By: Eveline Schollaert





## INGREDIËNTEN

- 1 grote kreeft uit diepvriezer van Colruyt
- 1 dunne prei
- 1/2 winterwortel
- 1 kleine ui
- 3 eetlepels olie
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 flinke scheut Franse Cognac
- 30g bloem
- 2dl droge witte wijn
- 6dl visbouillon
- 1dl slagroom

## BEREIDING

1. Ontdooi de kreeft. Snijd de scharen af en hak die doormidden. Snijd de kreeft in de lengte doormidden, verwijder het maagzakje voor in de kop en snijd de helften in grote stukken.
2. Snijd de prei, wortel en ui in grove stukken, was ze. Verhit de olijfolie in een grote pan en fruit er zachtjes de groente in aan, ze mogen niet bruin worden (maakt de soep bitter).
3. Voeg de stukken kreeft toe en laat ze al roerend 5 min. meefruiten. Voeg de tomatenpuree toe en fruit nog eens 5 min.
4. Flambeer het geheel nu met de cognac in de pan en houdt de pan schuin zodat de vlam erin kan slaan.
5. Strooi de bloem in de pan en roer alles flink om. Giet er de witte wijn en de visbouillon bij en laat de soep al roerend aan de kook komen. zet nu de pit klein en laat de soep zacht 30 min. trekken.
6. Zeef de soep en zoek de stukken kreeft eruit. pel ze en snijd ze in kleine stukjes. Voeg het kreeftenvlees bij de soep en roer er de room doorheen.

Om het in de kerstsfeer te baden en ook kindvriendelijk te maken, maken wij er crocque monsieurjes bij, waarvan we sterrenvormen uitprikken en die serveren we bij de soep (zie foto).



## INGREDIENTS

- 1 large lobster from frozen section in supermarket Colruyt
- 1 thin leek
- 1/2 winter carrot
- 1 small onion
- 3 tablespoons of oil
- 1 tablespoon of tomato paste
- 1 good dash of French Cognac
- 30g flour
- 2dl dry white wine
- 6dl fish stock
- 1dl whipped cream

## PREPARATION

1. Defrost the lobster. Cut the scissors and cut them in half. Cut the lobster in half lengthwise, remove the stomach pouch in the front of the head and cut the halves into large pieces.
2. Cut the leek, carrot and onion into chunks and wash them. Heat the olive oil in a large pan and gently fry the vegetables in it, they should not turn brown (makes the soup bitter).
3. Add the lobster pieces and let them fry for 5 minutes while stirring. Add the tomato puree and fry for another 5 min.
4. Now flambé the whole thing with the cognac in the pan and tilt the pan so that the flame can burn in.
5. Sprinkle the flour in the pan and stir everything well. Pour in the white wine and fish stock and let the soup come to a boil while stirring. put the burner on a small size and let the soup steep for 30 minutes.
6. Strain the soup and find the lobster pieces. peel them and cut them into small pieces. Add the lobster meat to the soup and stir in the cream.

To bathe it in the Christmas spirit and also make it child-friendly, we make crocque monsieur tjes, from which we punch out star shapes and serve them with the soup (see photo).