

Soep

Bisque d' homard

Foto



Door

Leo en Gilbert

Datum

25 juni 2018

Nodig

Nodig voor de visbouillon

- 1 diepvries kreeft
- 300gr ongepelde garnalen
- olijfolie
- uien, wortelen, venkel, look, tomaten en prei
- look

- 2 potjes visbouillon van Lacroix
- cognac
- droge witte wijn
- verse tijm
- 2 laurierblaadjes
- tomatenpuree

Nodig voor de bisque

- 3 grote uien, gesnipperd
- verse wortelen, gesneden
- 1 venkel gesneden
- 3 rode geschilde paprika's
- 4 rijpe tomaten, gesneden
- visbouillon blokjes Astoria
- scampi's
- verse dille / bieslook (fijn gesneden)
- 250 ml room (opkloppen)

Bereiding

Bereiding visbouillon

Kreeft ontdooien.

Scampi's ontdooien , pellen en licht opbakken.

Pel de garnalen.

Haal de kreeft uit de schaal.

Breek de schaal met een deegrol in grove stukken.

Snijd het vlees in kleine stukjes, dek af en zet koel weg.

Olijfolie opwarmen in een grote pan en garnaalpellen kreeft resten opstoven.

Voeg een deel van de uien, wortelen, venkel, look, tomaten, prei en de kruiden toe en bak ongeveer +/-20 minuten op een laag vuur. Zo nu en dan roerend, tot de groenten zacht zijn maar niet bruin.

Voeg de tomatenpuree toe en laat mee opstoven.

Verwarm de cognac in een klein pannetje, steek de vloeistof aan met een lange lucifer en giet voorzichtig over de groenten.

Schud de groenten tot de vlammen doven.

Voeg de potjes visbouillon, water en de witte wijn toe.

Zet het vuur hoger en breng aan de kook en laat +/-20min trekken.

Giet het mengsel door een fijne zeef (met een houten lepel aandrukken).

Gooi de groenten en schalen weg.

Giet de vloeistof in een schone pan.

Bereiding bisque

De gepelde uien, wortelen, venkel, paprika's en tomaten in kleine stukken snijden.

De groenten in olie aanstoven en met bloem saigneren.

De bouillon toevoegen en water.

Breng op smaak met de visblokjes.

Laat 30 minuten zachtjes koken zo nu en dan roeren.

Soep mixen en eventueel verder op smaak brengen met kippenblokjes.

Presentatie

Leg in een bord de in stukjes gesneden kreeft, garnaaletjes en scampi.

Dien heet op en versier met opgeklopte room en de fijn gesneden kruiden.