



Voorgerechten

Haute bisque

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 kreeften (kleine gekookte)
4 langoustines
200 gram kokkel
1 ui (gesnipperd)
2 wortelen (kleine)
2 stengels selder (fijngesneden)
1/4 preiwit
1/4 courgette
bosje waterkers
1 eetlepel paprikapoeder
1 eetlepel tomatenpuree
200 milliliters room
1 1/2 deciliters visbouillon
2 laurierblaadjes
2 eetlepels cognac
40 gram boter (gezouten)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij 1 wortel in blokjes. Fruit de ui, de wortelblokjes en de selder in een scheutje olie. Verwijder het kreeftenvlees uit het pantser, maar laat de scharen heel. Bewaar het vlees en de scharen in de koelkast. Hak het pantser grof en voeg bij de groenten. Schep alles goed om. Laat vijf minuten bakken en breng op smaak met peper en zout.

Voeg het paprikapoeder en de tomatenpuree toe en bak 2 minuten mee. Schenk er 1 el cognac bij en flambeer. Blus af met de visbouillon. Voeg de laurier toe en breng aan de kook. Laat de bouillon met deksel op de pan een uur op laag vuur pruttelen.

Snij de tweede wortel, de prei en courgette in julienne. Snij het kreeftenvlees in stukjes. Zeef de bouillon en voeg de room, boter en de resterende cognac toe. Breng opnieuw aan de kook. Voeg de kokkels en de langoustines toe en laat nog 5 minuten verder sudderen.

Verdeel de groenten over de borden en schenk er de soep over. Verdeel er het kreeftenvlees, de langoustines en de kokkels over. Werk af met wat waterkers.

