



Soepen

## **Cappuccino van kreeftensoep**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

125 milliliter volle room (om op te kloppen)  
1 pot kreeftensoep (kant-en-klaar)  
1 eetlepel bieslook (fijngesnipperd)  
2 eetlepels zalm (eitjes)  
2 eetlepels roomkaas  
1 snuifje cayennepeper  
8 grissini

### **Bereidingswijze**

Besmeer de bovenkant van de grissini met roomkaas en wikkel ze door de zalmeitjes.

Werk af met wat verse bieslook en leg ze even in de koelkast.

Verwarm de kreeftensoep volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Klop ondertussen de room op tot slagroom.

Verdeel de soep over de kommetjes en leg er een flinke lepel verse slagroom op. Werk af met cayennepeper en verse bieslook, en serveer met de grissini.

