



Soepen

## **Kreeftensoep met venkel, gegarneerd met venkelgroen, dragon en citroenhangop**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor de kreeftensoep**

2 kreeften  
olijfolie  
1 ui  
2 lookteentjes  
1 venkel  
1 wortel  
1 prei  
2 laurierblaadjes  
1 tijmtakje  
1 liter visbouillon  
250 milliliters droge witte wijn  
peper  
zout  
1 venkel (Gebruik het groene loof bij voor de afwerking.)  
dragonblaadjes

#### **Voor de citroenhangop**

200 milliliters Griekse yoghurt (uitgelekt)  
citraenschil (geraspt, van 1 citroen)  
citraensap (van 1 citroen)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Laat de kreeft ontdoien. Trek de scharen los van het lijf en breek ze alvast met een kreeftentang. Haal het vlees uit de staart en leg aan de kant voor de afwerking. Doe de Griekse yoghurt in een theedoek en laat uitlekken in een vergiet.

Snijd de ui, knoflook, 1 venkel, wortel en prei in grove stukken.

Verhit olijfolie in een grote soeppan op middelhoog vuur. Voeg de ui, knoflook, venkel, wortel en prei toe. Bak gedurende ongeveer 5 minuten, of tot de groenten zacht beginnen te worden. Voeg de schalen en koppen van de kreeften toe aan de groenten in de pan. Roer goed en bak gedurende 5 minuten. Voeg de laurierblaadjes en tijm toe, gevolgd door de witte wijn. Kook de wijn in tot deze bijna volledig is verdampt. Voeg de visbouillon toe en breng het mengsel opnieuw aan de kook. Laat gedurende 20-30 minuten zachtjes sudderen, zodat de smaken goed kunnen ontwikkelen.

Verwijder de kreeftenschalen, koppen, laurierblaadjes en tijm uit de soep en gooi ze weg. Gebruik een staafmixer of een blender om de soep glad te pureren. Giet de gepureerde soep terug in de pan en verwarm op een laag vuur. Breng op smaak met peper en zout.

Maak de citroenhangop. Meng de uitgelekte Griekse yoghurt met het citroensap en de citroenrasp in een aparte kom. Voeg peper en zout toe.

Snijd de groene stengels van de andere venkel eraf en houd het loof bij voor de afwerking. Rasp het witte gedeelte flinterdun met behulp van een mandoline.

Serveer de kreeftensoep in kommen. Werk af met het kreeftenvlees en een -schaar, de fijngesneden venkel en het venkelloof, enkele toefjes citroenhangop en eventueel dragonblaadjes.

**Tip! Neem diepvries-kreeft of kant-en-klare kreeftensoep: handig bij SPAR!**

