



Soepen

## Traditionele bisque de homard

**Voor 4 personen.**

### Ingrediënten

1 kreeft (gekookt)  
10 tomaten  
4 uien (grof gehakt)  
1 tomatenpuree (70g)  
2 kreeftenfond (bokalen, 800ml)  
1 liter water  
3 eetlepels room  
takje dragon (enkele)  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Stoof de uien aan in wat olijfolie. Snij de tomaten in partjes en voeg toe. Laat 5 minuten stoven. Giet er het water en de bouillon bij en breng aan de kook. Laat 20 minuten pruttelen.

Doe de tomatenpuree bij de soep, mix glad en haal door een zeef. Roer er de room onder en kruid eventueel bij met peper en zout.

Haal het vlees uit de kreeft. Schep de soep in borden en werk af met het kreeftenvlees en een takje dragon.

### Keukenbenodigdheden

Mixer  
Zeef

