Spicy bisque met rouille en gruyere



Gebruikte bresc producten



Groene & rode peper WOK 450g



Madras 450g



Spaanse knoflookpuree uit Andalusië 450g

Ingrediënten

4

- 1 st kreeft
- 1 st winterpeen
- 150 g rouille
- 150 g Gruyère, geraspt
- 25 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 25 g tomatenpuree
- 20 g Bresc WOKpeper
- 20 g rijst (ronde korrel)
- 10 g Bresc Madras
- 10 g Sjalot
- 5 g cayennepeper
- 1 l visbouillon
- 2.5 dl witte wijn
- 0,5 dl Cognac
- 2.5 dl room
- 2 pl brood (grof)
- 0,5 bs peterselie
- 0,5 bs dragon
- olijfolie
- peper en zout

Bereidingswijze

Hak de kreeft. Verhit de olie in een pan en bak daarin de grof gehakte kreeft. Haal het blad van de peterselie en de dragon. Houd deze apart als garnituur en gebruik de stelen. Voeg na 10 minuten alle gesneden groenten, kruiden en tomatenpuree toe. Houd een beetje knoflook achter. Bak dit alles nogmaals 10 minuten. Blus af met de cognac en de witte wijn. Voeg de bouillon en rijst toe. Breng het aan de kook en haal de kreeft eruit. Haal het vlees uit de schalen en leg de schalen terug in de pan. Voeg de room toe en laat het 2 uur trekken (niet koken).

Snijd het brood in dobbelstenen en marineer het met een beetje olijfolie en knoflook en bak hierin goudbruin. Zeef de soep en snijd het kreeftenvlees klein en hak de kruiden en sjalot fijn. Snipper de sjalot en vul de koppen met de garnituur. Schep er wat rouille in en giet de soep erop. Garneer met wat kruiden, de croutons en de geraspte gruyère.