



Voorgerecht

Kreeftensoep

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
315264	Kreeftensoep geconcentreerd, Dinnerland	100 ml
106000	Roze garnalen, gepeld, 200/300, Klaas Puul	20 gr
159329	Creme fraiche 30%, Melkan	20 ml
59229	Gesneden peterselie	1 gr
182939	Naanbrood naturel, Patak's	30 gr

Bereidingswijze

Mise-en-place

- Laat de kreeftensoep in de koeling geleidelijk (1 dag) ontdooien
- Leng de soep aan met 1 liter water, laat doorkoken en daarna versneld terugkoelen.
- Bewaar in de koeling.

Bereiding

- Breng de soep voor serveren aan de kook.
- Doe de garnalen in een voorverwarmde soepkop/bord.
- Schep er een lepel crème fraîche op en bestrooi met de peterselie.
- Giet de hete kreeftensoep erbij. Geef 200 ml p.p. mee.
- Snijd het (afgebakken) naanbrood in repen en serveer er eentje bij.

Tip: Geef bij takeaway de crème fraîche apart mee.

Adviesprijs: € 11,50

Brutomarge*: 71 %

Mise-en-place: 1 dag
(ontdooien en soep koken)
Bereidingstijd: 3 minuten

Wijnsuggestie:
Inwinectus Chardonnay IGP
Art.nr. 63502