**Bisque van kreeft**

kreeften
wortelen
ui
prei
selder
knoflook

sjalotjes
Cognac
witte wijn
room
tomatenpuree
boter
[kruidentuiltje](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm)
peterselie

Maak een bouillon van wortel, selder, ui, prei en knoflook. Kruid met peper en zout. Voeg een kruidentuiltje toe.

Kook de kreeften 6 minuten in de bouillon. Zeef en bewaar de bouillon. Haal het kreeftenvlees uit de schaal en bewaar het vlees uit de scharen apart.

Snijd de schalen in stukken. Bak sjalotjes en wortelen samen met de kreeftenschalen in boter. Voeg witte wijn, de bewaarde bouillon en het in stukken gehakte staartvlees toe en laat 30 minuten pruttelen.

Zet de handmixer in de kookpot en vermaal de soep met de schalen en al. Zeef de soep in een pot.

Voeg tomatenpuree toe, laat pruttelen en bind indien nodig.

Bij gebruik als aperitiefsoepje: giet de bisque in mini-marmites.

Schep op de soep, voor het opdienen een beetje licht opgeklopte room, Cognac en gehakte peterselie.