**Kreeftenfond**

kreeft of schaaldieren  
olijfolie  
ui  
prei  
bleekselder  
wortel

**knoflook**  
**kruidnagel**  
**peterselie**  
**tijm - rozemarijn**  
**laurier**  
**cognac**  
**peper uit de molen**

Hak de lege schalen en scharen van de kreeft in stukken. Bak ze een paar minuten op hoog vuur. Blus met een glas cognac en laat even inkoken.

Kuis de prei, selder, wortelen en uien en hak ze grof. Smoor ze kort in een beetje olijfolie, met een paar teentjes geplet knoflook.

Maak een kruidentuiltje van peterselie met de stengels erbij, laurierblaadjes, tijm- en rozemarijntakjes.

Doe de gesmoorde groenten en het kruidentuiltje in een diepe kookpot met de gebakken schalen en vul aan met water. Breng tegen het kookpunt aan en kruid met kruidnagel en peper. Schuim regelmatig af. Laat één uur trekken.

Giet de inhoud van de kookpot door een grote puntzeef of door een neteldoek. De bouillon is nu klaar voor onmiddellijk gebruik. Afgekoeld invriezen kan ook.

Voor een fond, die een meer intense smaak heeft dan de bouillon, laat je de gezeefde en gefilterde bouillon verder inkoken.

### Schaaldierenfond

Volg dezelfde werkwijze als voor het maken van een kreeftenfond.

Gebruik het afval van gepelde grijze garnalen, gamba’s, roze garnalen, tijgergarnalen, rivierkreeftjes of langoustines.