**Soepje van zeeduivel en kreeft**

zeeduivelfilets
kreeft
buchotmosseltjes

mosselkruiden
ui
preiwit
 selder

peterselie
ontbijtspek
boter
vloeiende bloem
room
laurier
wortelen
witte wijn
peper & zout
bieslook

Kook de kreeft 8 minuten in een bouillon met laurier, ui, prei, selder en wortel. Laat afkoelen en haal het vlees uit het pantser. Snijd het staartstuk in schijfjes.

Pocheer de zeeduivel in het kookvocht. Zet koel weg. Zeef het kookvocht en laat inkoken. Kook de mosseltjes met wat mosselkruiden in een weinig water.

Stoof op ringen gesneden prei, gesneden selder en in halve maantjes gesneden ui en een handvol gehakte peterselie in boter. Meng met een paar eetlepels vloeiende bloem en laat kort meestoven. Leng aan met het gezeefde kookvocht, een glas witte wijn en room tot een gebonden romig soepje. Breng op smaak met peper en zout uit de molen. Bak het ontbijtspek krokant. Laat het uitlekken en breek het in stukken.

**In het bord**: een pollepel soep met daarin per bord een paar mooie mosseltjes in de schelp en enkele zonder, een paar stukjes vis en kreeft met één stuk schaarvlees. Werk af met het krokante spek en gesnipperde bieslook.