**Bouillabaisse met kreeft**

kreeft
tijgergarnalen
mantelschelpnootjes
rode poon
Cognac
knoflook

uien

prei
selder

wortelen
venkel
kerstomaten op blik

saffraan
paprikapoeder
piment d’Espelette
olijfolie

[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

tomatenpuree

tijm
rozemarijn
laurier

witte wijn
peper en zout
stokbrood
[rouille](https://www.creatief-koken.be/basis/0405.htm)

**De kreeft.** Gebruik gekookte exemplaren of kook ze zelf. In dat geval dood je de beestjes vooraf met een messteek in het kopgedeelte. Leg ze dan onmiddellijk in kokende [**courtbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6156.htm). Reken 1 minuut gaartijd per 100 gram.

**De soep.** Maak vooraf een kruidige, sterke [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) en houd die op temperatuur net onder het kookpunt. Bak gesneden ui, prei, selder, wortel en venkel enkele minuten in olijfolie. Voeg een halve bol geperste knoflookteentjes toe en laat even meebakken. Bestuif met een paar eetlepels vloeiende bloem, meng goed en laat verder bakken. Blus met een glas Cognac en laat de alcohol verdampen. Giet er een paar pollepels hete visbouillon bij en roer goed om. Voeg twee blaadjes laurier en een takje rozemarijn en tijm toe.

Voeg verder toe: kerstomaatjes uit blik, een blikje tomatenpuree en een glas witte wijn. Kruid naar smaak met saffraan, piment d’Espelette, zacht paprikapoeder, peper en zout. Laat een twintigtal minuutjes sudderen op laag vuur.

**De vis en zeevruchten.** Pocheer volgens kooktijd, de schaal- en schelpdieren en de witvis in de soep. Laat niet meer koken. Halveer de gekookte kreeften en verwijder het darmkanaal en andere smurrie. Leg de helften in de bouillabaisse en laat ze opwarmen tot serveertemperatuur.

Doe er voor het opdienen nog een scheutje Cognac bij en werk af met venkelgroen. Dien op met stokbrood en [**rouille**](https://www.creatief-koken.be/basis/0405.htm).