



# Goedgevulde kreeftensoep met spicy croutons



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

250 gram Antwerps Pikantje  
6 sneden stokbroden (dik)  
olijfolie  
1 1/2 l kreeftensoep (kant-en-klaar)  
vlees van kreeft  
12 coquilles  
1 bakje kerstomaten  
1 bosje bieslook (fijngesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Maal de kaas in een keukenrobot.  
Bedruppel de plakken stokbrood met olijfolie en zet ze kort onder een hete grill.
- 2.** Besmeer met de kaas en zet opnieuw onder de grill, tot de kaas is gesmolten.
- 3.** Warm de soep op en voeg het kreeftenvlees toe.
- 4.** Bak de coquilles kort aan in olijfolie.
- 5.** Halveer de kerstomaten.
- 6.** Schep de soep in borden. Werk af met de coquilles en de kerstomaten. Bestrooi met bieslook.
- 7.** Serveer met de croutons.