



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.