

# Kreeftensoep

## met groentenoedels



Kok: Daniel Kämmer, CHEFS CULINAR

## BEREIDING

### SOEP

Haal het vlees uit de karkas van de kreeft en ontdoe van de scharen. Snijd de karkas in grove stukken, snijd de staart doormidden en deel de scharen in de lengte. Leg het vlees apart. Vul een grote pan met ruim water en breng hierin de shiitake reepjes met de kipkarkassen aan de kook. Laat de bouillon minstens 5 uur sudderen, zonder te roeren of schuim af te scheppen. Haal hierna de bouillon van het vuur, giet door een fijne zeef en laat even staan. Bak de gesnipperde kreeftenkarkassen in druivenpitolie aan. Pel de uien en knoflook en snijd deze grof. Voeg dit toe aan de kreeftenkarkassen en bak een paar minuten mee. Blus af met sojasaus en mirin en laat het kort inkoken. Voeg de gepelde tomaten toe en giet de kippenbouillon erbij. Laat dit 30 minuten koken. Snijd de koriander en citroengras klein en leg de kruiden op de bouillon. Breng naar wens op smaak.

### BIJLAGEN

Klop de eieren los en met de togarashi, mirin, rijstazijn en een beetje zout klutsen. Kluts hierbij niet te hard. Verhit olie in een teflon pan. Schenk bij een middelhoog vuur een dunne laag van het eimengsel in de pan. Zodra het begin te stollen, oprollen en aan de zijkant in de pan laten liggen. Giet opnieuw een dunne laag van het eimengsel in de pan en zodra deze stolt, oprollen met de bestaande ei-rol. Herhaal dit 3 of 4 keer, afhankelijk van de grootte van de pan. Haal hierna de ei-rol uit de pan en af laten koelen. Snijd de groentespaghetti grof met een schaar en meng door elkaar. Was de spinazie, blancheer kort in kokend water en laat schrikken met ijswater. Laat het goed uitlekken. Maak de ghoa cress klaar om te serveren.

### SERVEERTIP

Laat de kreeft kort in een beetje warme fond gaar koken. Leg de groentespiralen in het midden van een diep bord. Druk de spinazie in een portie samen en plaats deze naast de groentespiralen. Snijd de ei-rol in dunne schijven en leg deze op de spinazie. Leg de gekookte kreeft op de groentespiralen en giet de warme bouillon in het bord. Alle ingrediënten behalve de kreeft en de bouillon dienen op kamertemperatuur te zijn. Garneer met ghoa cress.

### EET SMAKELIJK!

CHEFS CULINAR

## INGREDIËNTEN

voor 10 porties

### Soep

- 1 kg kreeft
- 2 kg kipkarkas
- 100 g gedroogde shiitake
- 2 ltr water
- 20 ml druivenpitolie
- 100 g uien
- 50 g knoflook
- 100 ml sojasaus
- 50 ml mirin
- 200 g gepelde tomaten
- 50 g koriander
- 150 g citroengras

### Bijlagen

- 120 g ei
- 2 g togarashi-kruidenmix
- 5 ml mirin
- 5 ml rijstazijn (5%)
- 2 g fijne oerzout
- 5 ml druivenpitolie
- 100 g rode bieten spaghetti
- 100 g wortel spaghetti
- 300 g baby spinazie
- 50 g ghoa cress

### Voedingswaarden

(per portie à 195 gram)

|               |                  |
|---------------|------------------|
| Energie:      | 76 kcal / 318 kJ |
| Vet:          | 3,1 gr           |
| Koolhydraten: | 3,0 gr           |
| Eiwitten:     | 8,9 gr           |

