



# Bisque van griffierkreeftjes

60 minuten + 1 nacht trekken  
4 tot 6 personen

1 kg gekookte, ongepelde  
rivierkreeftjes

2 wortelen

1 prei

2 stengels bleekselderij

2 tomaten

10 g boter

2 el tomatenpuree

30 ml cognac

50 ml witte wijn

1 visbouillonblokje

zout

1 el worcestershiresaus

½ tl chili flakes

3 el crème fraîche

bieslook ter garnering

De griffier heeft binnen de rechtbank een zeer belangrijke taak, maar staat niet zo in de schijnwerpers als de rechter of advocaat. Omdat griffiers ervoor zorgen dat een rechtszaak niet in de soep loopt, speciaal voor hen deze fluweelzachte bisque.

Pel de kreeftjes. Houd 12 gepelde kreeftjes apart voor de garnering, en bewaar ook de koppen en schalen voor de bisque.

Hak de wortel, prei, bleekselderij en tomaat in grove stukken. Smelt de boter in een soeppan en fruit hierin de wortel, prei, bleekselderij, de rivierkreeftjeskoppen en -schalen. Voeg de tomatenpuree toe en bak even mee om te ontzuren. Voeg dan de stukken tomaat toe.

Blus af met de cognac en de witte wijn. Voeg het bouillonblokje toe, en zoveel water dat alles net onderstaat en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat de soep ongeveer 30 minuten zacht pruttelen. Haal de pan van het vuur en laat de soep daarna zo lang mogelijk rusten, het liefst een hele nacht, om een diepere smaak te laten ontstaan.

Zeef de soep boven een andere grote pan. Maal de groenten en vischalen fijn in een keukenmachine of met een staafmixer. Giet het fijn gemalen goedje vervolgens opnieuw door de zeef, boven de bouillon, en druk met de bolle kant van een soeplepel op het mengsel, tot het meeste vocht eruit is.

Zet de pan weer op het vuur, en laat de soep op hoog vuur inkoken tot er ongeveer een derde verdampt is. Dan wordt hij iets dikker en dieper van smaak en kleur. Breng de bisque op smaak met zout, worcestershiresaus en de chili flakes. Roer de crème fraîche erdoor.

Garneer de soep bij het opdienen met een paar rivierkreeftjes en een sprietje bieslook.