

Ingrediënten voor 8 personen

**CROUTONS:** 120 g bladerdeeg, 2 eetlepels sesamzaad, 1 eidooier, snufje zout. **BISQUE:** 500 g zalm zonder vel, 6 dl visbouillon, 1,5 dl witte wijn (bv. chablis), 60 g boter, 3 dl crème fraîche, 1 eetlepel maizena, 1 eetlepel tomatenpuré, 1 ui, 1 dosis saffraan, peper en zout, 1 eetlepel fijngeknipte bieslook

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Bisque de saumon

Een heerlijk, feestelijk soepje, wat niet misstaat in een kerstdiner!

### Hulpmiddelen

Oven, staafmixer

### Bereidingswijze

**CROUTONS:** bladerdeeg dun uitrollen op bakpapier, eidooier loskloppen met een snufje zout en het deeg ermee bestrijken, sesam erover strooien. deeg in kleine driehoekjes snijden en op een met bakpapier bekleedde ovenplaat leggen. bakken in midden van oven op 200°C, blijf erbij! **BISQUE:** ui fijnsnipperen en in 20 g boter 10 min. zachtjes smoren (niet bruin bakken).voeg de in blokjes gesneden zalm toe, 5 min meebakken onder voortdurend roeren. voeg wijn, crème, tomatenpuré en bouillon toe en laat nog 15 min. zachtjes pruttelen. pureer het geheel met de staafmixer,voeg saffraan toe en maak op smaak af met peper en zout. **TOT ZOVER KAN ALLES VAN TE VOREN GEMAAKT WORDEN.** vlak voor het opdienen de soep aan de kook brengen, al roerend de in wat water opgeloste maizena toevoegen en weer aan de kook brengen. van het vuur af klontje voor klontje de rest van de boter erdoor kloppen. **NIET MEER KOKEN!**

### Serveertips

Opdienen in mooie soepkoppen, bestrooid met bieslook en enkele croûtons. De rest van de croûtons er apart bij geven.