

Ingrediënten voor 4 personen

* 500 gr zoete aardappels(bataten). * 150 gr wortels. * 1 ui. * 100 gr bleekselderij. * 1/2 liter melk. * 250 ml visfond. * 250 ml culinaire room. * 2 laurierblaadjes. * 1 theelepel zoete paprikapoeder. * 100 gr krabben. * 1 scheutje worcestersaus. * Peper & zout. * Verse kervel voor de garnering.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Roomsoep met krab.

Hulpmiddelen

Staafmixer,

Bereidingswijze

1. Was de zoete aardappelen, schil ze en snijd ze in stukken. Schil de wortels en snijd ze eveneens in stukken. 2. Pel de uien en snipper ze fijn. Maak de bleekselderij schoon, was hem en snijd hem klein.
3. Breng de groenten met de melk en de visfond in een ruime pan aan de kook en laat ca. 15 minuten sudderen. Voeg er de laurierblaadjes aan toe. Breng op smaak met zout, peper en paprikapoeder.
4. Verwijder de laurierblaadjes en pureer de soep met een staafmixer. Voeg er het scheutje worcestersaus aan toe naar smaak. 5. Verhit de krabben in de soep. Laat de soep nog even doorwarmen, niet meer koken! Voeg er de room aan toe, roer alles goed door elkaar.

Serveertips

Serveer de soep in voorverwarmde borden. Garneer met kervel en seveer meteen goed heet.