

Ingrediënten

1 kg strandkrabben ½ fles droge
appelcider 4 eetl. olie 1 grote
appel 1 wortel 1 pastinaak of
peterseliewortel 1 ui 3 teentjes
knoflook 10 gram gember 1
snufje paprika 12 peperkorrels 5
verse tomaten verse kruiden
(tijm, peterselie, basilicum,
kervel, dille)

Tijd: 20-30 min.

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

soep van de strandkrab

Vorbereiding

Snijd de krabben dwars door de lengte met een stevig mes. Snijd de appel en groenten in kleinere stukken. Roerbak de strandkrabben op hoog vuur in olie. Voeg de groenten toe en laat ze een beetje kleur krijgen. Voeg tomatenpuree, appel en kruiden (incl. de verse) toe en roerbak ze even mee. Voeg cider en water toe tot alles bedekt is. Breng het geheel aan de kook en verwijder "oneffenheden" aan de oppervlakte. Kook de soep gedurende 45 minuten. Maak eventueel de krabbenschillen kapot en doe ze in een keukenmachine. Voeg ze daarna weer toe aan de soep en breng hem weer op kook. Gooi de soep door een zeef, het liefst een met grote gaten, zodat het krabbenvlees deels meekomt. Kook de soep totdat de consistentie en intensiteit goed is.

Bereidingswijze

Vervolgens zijn er meerdere mogelijkheden. Een paar suggesties: Kook de soep door met tomaten en knoflook. Breng hem op smaak met zout, peper, citroensap en eventueel een beetje suiker. Serveer de soep met aioli. Kook de soep door met (ongeklopte) slagroom. Breng hem op smaak met zout, peper en citroen of appelciderazijn. Kook de soep door met citroengras, chili, limoenbladen en extra gember. Breng hem op smaak met limoensap, rietsuiker en verse koriander. Net als bovenstaande, maar voeg kokosmelk toe voordat u de soep op smaak brengt. U kunt de soep ook eten bij risotto en gebruiken als basis voor een roomsaus bij witte, gestoomde vis.