



Ingrediënten

1 wortel
1 prei
2 stengels selder
8 sprietjes bieslook
2 dl lichte room
1 eidooier
150 g King krab (blik)
1 L visbouillon (2 blokjes opgelost in 1 L heet water)
3 eetl. olijfolie
peper en zout



 Soep | [Schaal- en schelpdieren](#) | [Feestelijk](#)

 4 personen

 minder dan 30 min.

€ 2.7

Recept

Vorbereiding:

(10 min.)

- Snij de wortel, het preiwit en de selder in flinterdunne reepjes van enkele mm.
- Laat het krabvlees goed uitlekken.

Bereiding: 20 min.

- 1 Verhit 2 eetl. olijfolie in een grote kookpot en stoof de groentereepjes lichtjes.
- 2 Overgiet met de visbouillon en laat 10 min. koken.
- 3 Klop intussen de eidooier los in de room.
- 4 Verhit 1 eetl. olijfolie in een braadpan en verwarm het krabvlees kort op een hoog vuur.
- 5 Neem de soep van het vuur en roer er net voor het opdienen het roommengsel onder. Kruid met peper en zout.

Afwerking:

Verdeel de soep over de borden en lepel er een beetje krabvlees over. Versier elk bord met 2 sprietjes bieslook.

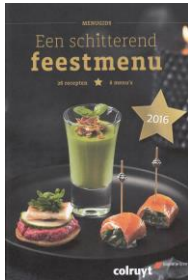
Tip:

Ook lekker met stokbrood met rouille.

Bron



<https://www.colruyt.be/nl/recept/juliennesoep-met-koningskrab>



M2959

Winkel - Colruyt - Menuïds - Een schitterend feestmenu, 26 recepten, 6 menu's

Pagina : 8

Info Martine Lycke 01/12/2016

1 wortel
1 prei
2 stengels selder
Aanstoven in boter

1 l water
2 visbouillonblokjes
Opwarmen in microgolf

Toevoegen aan groenten en 10 minuten laten garen

1 eidooier
+ flesje light room loskloppen

Krabvlees aanbakken

Ei en krab toevoegen aan soep, versier met bieslook

Fotos

