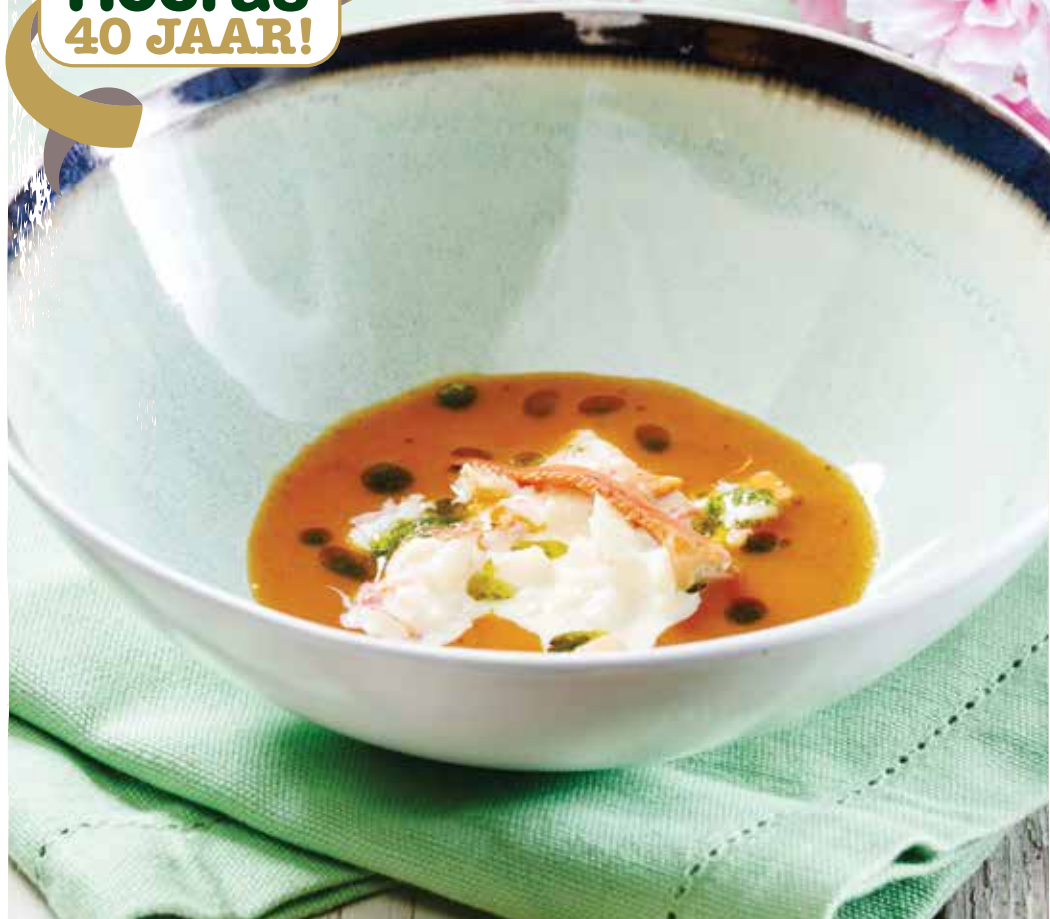




Hocras

40 JAAR!

# Amuse



Kreeftenbisque



# Kreeftenbisque

## Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

### Kreeftensoep:

160 ml bisque de homard (Ferrer)

### Dragonolie:

10 ml olijfolie pomace

4 gr verse dragon

### Crème fraîche:

20 ml crème fraîche

### Optioneel:

reepje verse kreeft

## Mise en place & handelingen

Kook de soep zachtjes op. Verwijder de steeltjes van de dragonblaadjes en draai de blaadjes met de olie glad in een keukenmachine.

## Bordopmaak

Schenk de soep in een bord of kom en schep wat crème fraîche in het midden. Druppel wat dragonolie over het soep.

**Tip:** garneer de soep eventueel met een reepje verse kreeft.



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
**T** 035 69 79 777  
**E** info@hocras.nl  
**W** www.hocras.nl

**Hocras**