

Bisque van kreeft met krab en sinaasappelschil



2 mensen



5 min voorbereiding

5 min koken

De ingrediënten

1 1/2 blik (400 g) belle-iloise kreeftenbisque
1 onbehandelde sinaasappel
50 g krabvlees

De fasen

- 1- Verwarm de bisque in een steelpan
- 2- Voeg een scheutje sinaasappelschil toe
- 3- Laat niet langer dan 2 minuten sudderen en verwijder de schil
- 4- Voeg het krabvlees toe en serveer