

Vissoep op grootmoeders wijze



Ingrediënten voor de bouillon	Ingrediënten voor de vissoep
<ul style="list-style-type: none">• 250 gram visgraten (vraag dit aan uw vishandelaar, zij geven dit gratis)• 1 ui• 1 wortel• 1 stengel selder• enkele takjes peterselie• 20 g boter	<ul style="list-style-type: none">• 200 g witte wijn• 250 g zalm• 250 g kabeljauw• 1 teentje look• 20 g boter• 1 blikje tomaten concentraat 140 g• ½ koffielepel piment d'Espelette• ½ koffielpeel curcuma• enkele blaadjes platte peterselie• peper en zout

Bereiding bouillon	Bereiding vissoep
<ol style="list-style-type: none">1. Doe de ui, selder en wortel in grove stukken in de mengbeker 3 sec / snelheid 62. Voeg de visgraten, peterselie en de boter in de mengbeker en stook aan 5 min/100°C/snelheid 23. Voeg 500 g water toe en kook 25 min/100°C/snelheid 24. Mix de bouillon 30 sec/snelheid 105. Zeef de bouillon	<ol style="list-style-type: none">1. Voeg het teentje look in de mengbeker en mix kort 3 sec/snelheid 52. Voeg de wijn, boter, tomatenpuree, piment d'Espelette, curcuma en peper en zout, de bouillon, 400 g water en kook 8 min/100°C/snelheid 23. mix 1 min/snelheid 104. plaats de vis in stukjes in de varoma en stoom op de soep 10 min/varoma/snelheid 2

Proef de soep en kruid bij naar wens.

Voeg de vis bij de soep.

Serveer de soep in een diep bord en werk af met blaadjes platte peterselie.

Smakelijk!

Tip: je kan elke vaste vis naar keuze en smaak gebruiken.