

## Vispotie

### **Ingrediënten:**

- 1,5 kilo gram bijvangst: gefileerde wijting, schelvis, scharfilet of mix van bijvangst
- 4 eetl. zonnebloemolie
- 2 ui, gesnipperd
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 middelgrote venkelknol + het groen, gehakt
- 2 klein blikje tomatenpuree
- plukje of envelopje saffraan
- 1 eetl. venkelzaad & 1 eetl. korianderzaad, gemalen
- ca.200 ml Witte wijn
- 750 ml visbouillon, gemaakt van visgraten en koppen (zie recept hieronder)
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- ca. 400 gram bladerdeeg
- 2 ei

### **Bereiding:**

Verhit olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.

Voeg de ui toe en bak glazig.

Voeg de venkel en de knoflook toe en bak een minuut of 3-4 mee.

Roer de tomatenpuree en de specerijen erdoor en bak tot het zoetig gaat ruiken.

Blus de pan af met een glas pastis.

Laat het ietwat inkoken en giet er dan nog de bouillon bij.

Breng de boel aan de kook en laat het dan op lager vuur zo'n 12 minuten sudderen tot de venkel beetgaar is.

Draai het vuur uit.

Meng de vis door de saus en schep alles in de 25 schaalpjes

Rol het bladerdeeg uit op de maat van de bakjes, maak een gaatje in het midden.

Smeer wat geklopt ei over de rand en pas het deeg erop.

Versier en smeer het deeg in met de rest van het ei.

Bak de vispotjes 15 a 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden.

# Visbouillon

## **voor ± 1,5 liter visbouillon**

- 1 kilo visgraten en koppen, alles wat over is
- 1 ui, in ringen
- 1 wortel, in plakjes
- 4 stengels bleekselderij
- 1 bosje peterselie
- 1 kleine venkelknol, in stukjes
- 1 theel. zwarte peperkorrels
- ½ eetl. korianderzaad
- ½ eetl. venkelzaad
- 2-3 stukjes foelie
- 2 laurierblaadjes

## **Bereiding:**

Spoel de visgraten en andere visonderdelen schoon onder de kraan.

Doe ze met de rest van de ingrediënten in een ruime pan en voeg 2 liter koud water toe.

Laat de soep op laag vuur 30 minuten trekken.

De bouillon mag niet koken, maar een paar luchtbelllen die komen bovendrijven af en toe mag wel.

Door het borrelen van het water emulgeren de vrijgekomen viseiwitten met het vet in het water en wordt de bouillon troebel.

Schep af en toe het schuim van de oppervlakte met een schuimspaan.

Haal de bouillon van het vuur en laat hem 1 uur afkoelen.

Spoel een theedoek goed schoon onder de kraan en leg de doek in een zeef.

Zet de zeef op een schone pan.

Giet de bouillon door de doek en zeef en laat hem helemaal uitlekken.

De bouillon kan goed in porties worden ingevroren voor later gebruik.