

Vissoep

Voor 24 personen

- Ca 2000 g Koppen en graten
- Ca 1000 g witte stevige vis
- Zout en peper
- 3 wortelen
- 3 uien in ringen
- 1 bos peterselie
- 1 bosje bladselderij
- 3 laurierblaadje
- 4 takjes tijm
- 4 prijen
- 5 aardappels
- 5 stengels bleekselderie
- 5 teentjes knoflook
- 50 gr boter

Bereiding:

Breng 4 á 5 liter water aan de kook met de koppen en de graten

Zout en peper naar smaak

Uien, 1 wortel en kruidenboekje erbij

Laat alles 3 kwartier trekken en zeef de bouillon

Wrijf de witte vis in met zout en pocheer het met een deel van de bouillon verwijder de graten en de huid als het vlees nog net stevig is.

Snijd het wit van de prei in ringen, de geschilde aardappel in heel kleine blokjes de resterende wortel in dunne schijfjes en de bleekselderij in reepjes.

Smelt de boter in een grote pan en laat de groenten en de knoflook hierin 6 - 8 minuten licht fruiten.

Voeg de bouillon toe en breng het geheel aan de kook.

Kook de groenten tot ze beetbaar zijn.

Voeg het visvlees en veel gehakte peterselie toe.

Breng op smaak met peper en zout.

Serveer met stokbrood