



Waterzooi met skrei



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

400 gram aardappelen
2 wortels
2 stengels prei
2 stengels selders
boter
8 deciliter visbouillon
600 gram skreifilets (in stukken)
2 1/2 deciliter room
bindmiddel (voor witte sauzen)
peper en zout
1 citroen (sap)
3 takjes peterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Kook ze gaar in lichtgezouten water en giet af.
- 2.** Schil de wortelen en snij in blokjes. Was de prei en snij het wit in ringen. Doe hetzelfde met de selder. Fruit de groenten 5 minuten in een beetje boter.
- 3.** Breng de visbouillon aan de kook en voeg de groenten en de stukken vis toe. Laat 5 minuten zachtjes garen. Voeg de room en de aardappelen toe. Laat nog even inkoken en bind eventueel met bindmiddel. Breng op smaak met peper, zout en een beetje citroensap.
- 4.** Werk af met peterselie.