



Waterzooi van Noordzeevis en asperges



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 l groentebouillon
2 1/2 deciliter visbouillon
800 gram filets van noordzeevis (bv. kabeljauw, schelvis, koolvis, tong – eventueel ontdooid uit de diepvries)
500 gram witte asperges
1 stengel prei
2 wortels
1 scheutje witte wijn (droog)
2 deciliter room
peper en zout
dille

Bereidingswijze

- 1.** Breng de twee bouillons samen aan de kook.
- 2.** Schil de asperges en verwijder de harde onderkanten. Snij in schuine plakken en laat ± 5 minuten koken in de bouillon. Schep de asperges uit de bouillon en hou apart.
- 3.** Snij de prei en de wortels in fijne reepjes en kook ze beetgaar in de bouillon. Schep dan uit de bouillon en hou apart.
- 4.** Snij de vis in hapklare stukken en leg ze in de bouillon. Zet het vuur lager en laat 2 à 3 minuten zachtjes garen. Schep de vis dan voorzichtig uit de bouillon en hou apart.
- 5.** Breng de bouillon terug aan de kook en voeg de room toe. Bind eventueel met een beetje maïszetmeel als je van gebonden soep houdt.
- 6.** Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Voeg dan de groenten, de asperges en de vis terug toe aan de soep.



- 8.** Garneer met fijngesneden dille.
- 9.** TIP: Je kunt gekookte krieltjes toevoegen aan de soep of ze serveren met knapperig stokbrood.