



Romige kabeljauwsoep met prei en citroen

Een stevige, romige vissoep met kabeljauw, prei, wortel en aardappel, opgefrist met een scheutje citroensap. Een Belgische fish chowder die het hart verwarmt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Soep

Ingrediënten

400 gr kabeljauwfilet, in grove stukken
30 gr boter
1 prei, in ringen
2 wortelen, in blokjes
2 aardappelen, in kleine blokjes
1 l water of visbouillon

sap van 0,5 citroen
50 ml room (optioneel)
een handvol gehakte platte peterselie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Smelt de boter op een matig vuur in een ruime soeppan. Voeg de prei toe en stoof zachtjes glazig zonder te laten kleuren, ongeveer 3 tot 4 minuten.
2. Voeg de wortel- en aardappelblokjes toe en laat 5 minuten zachtjes meezweten.
3. Giet het water of de visbouillon erbij en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat 15 minuten zacht koken tot de aardappel gaar is.
4. Leg de stukken kabeljauw voorzichtig in de soep. Zorg dat de soep niet meer hevig kookt en pocheer de vis 5 tot 6 minuten op een laag vuur; de vis is gaar als hij gemakkelijk uit elkaar valt.
5. Roer het citroensap en eventueel de room erdoor. Breng op smaak met peper en zout.
6. Strooi er vlak voor het opdienen de gehakte peterselie over en dien onmiddellijk op.

Tip

Voeg de vis pas op het einde toe en laat de soep daarna enkel nog tegen de kook aan pruttelen, zodat de kabeljauw mooi heel blijft en niet uiteen valt.

Lekker met

Vers knapperig brood met boter

Dranktip

Een frisse, droge witte wijn zoals een Muscadet of een Pinot Blanc