



## Gentse viswaterzooi

*De originele Gentse waterzooi op basis van vis, met malse stukken kabeljauw en zalm in een romige bouillon met julienne van groenten. Een verfijnde klassieker uit Gent.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Vis</b>

### Ingrediënten

- 300 gr kabeljauwfilet
- 300 gr zalmfilet
- 2 preiwit
- 2 wortelen
- 1 stengel bleekselder
- 1 ui
- 40 gr boter
- 750 ml visbouillon
- 150 ml slagroom

2 eierdooiers  
1 handvol platte peterselie  
scheutje citroensap  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Maak de groenten schoon. Snijd de prei, wortel, bleekselder en ui in fijne, gelijke reepjes (julienne).
- 2.** Smelt de boter op middelhoog vuur in een ruime kookpot en stoof de groentejulienne enkele minuten zachtjes aan tot ze glazig zijn, zonder te laten kleuren.
- 3.** Giet de visbouillon erbij, breng aan de kook en laat de groenten op een zacht vuur ongeveer tien minuten sudderen tot ze net gaar zijn.
- 4.** Snijd ondertussen de kabeljauw en zalm in gelijke stukken van ongeveer vier bij vier centimeter. Kruid ze met peper en zout.
- 5.** Verlaag het vuur zodat de bouillon nauwelijks trilt. Leg de visstukken voorzichtig in de pot en pocheer ze vier tot vijf minuten tot ze net gaar zijn. Roer niet te krachtig zodat de vis heel blijft.
- 6.** Klop de eierdooiers los met de room in een kommetje.
- 7.** Schep een pollepel warme bouillon bij het room-eimengsel en roer goed om het te temperen. Giet dit mengsel vervolgens voorzichtig terug in de pot.
- 8.** Warm de waterzooi op het allerlaagste vuur al roerend heel zachtjes op tot de soep licht bindt. Laat ze absoluut niet meer koken, want dan schift de binding.
- 9.** Proef en breng op smaak met peper, zout en een scheutje citroensap. Strooi er fijngehakte peterselie over.
- 10.** Schep de viswaterzooi in diepe borden en serveer onmiddellijk.

**Tip**

Zorg ervoor dat de bouillon niet meer kookt nadat u de room en eierdooiers hebt toegevoegd. Koken doet de binding schiften en de vis uit elkaar vallen. Werk altijd op het laagste vuur en serveer meteen.

**Lekker met**

Gekookte aardappelen of vers knapperig brood.

**Dranktip**

Een droge Vlaamse of Bourgondische chardonnay past uitstekend bij de romige bouillon van deze waterzooi.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)