



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
25'	30'	4	Vis

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