



Gentse waterzooi van vis

De maritieme variant van de Gentse klassieker: fijne witvis en groenten in een fluweelzachte roomsaus met eierdooier en verse kervel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

600 gr gemengde witvis (kabeljauw, pladijs, wijting)
1 preistengel
2 wortelen
1 stengel bleekselder
2 aardappelen
1 ui
40 gr boter
750 ml visbouillon
150 ml room

2 eierdooiers
2 el fijngehakte kervel of platte peterselie
Sap van een halve citroen
Peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de prei, wortelen, bleekselder en ui in fijne reepjes of julienne. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van ongeveer 1 cm.
2. Smelt de boter op middelhoog vuur in een ruime kookpot en stoof de groenten en aardappelen een drietal minuten aan tot ze glazig zijn zonder te kleuren.
3. Giet de visbouillon erbij en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat de groenten en aardappelen 10 minuten zachtjes garen tot ze beetbaar zijn.
4. Snijd de vis in gelijke stukken van ongeveer 4 cm en leg ze voorzichtig in de pot. Laat 5 tot 6 minuten zachtjes pocheren op een laag vuur tot de vis net gaar is.
5. Klop ondertussen in een kom de eierdooiers los met de room.
6. Haal de pot van het vuur. Schep twee soeplepels warme bouillon bij het room-eimengsel en roer goed om te temperen. Giet het mengsel daarna voorzichtig terug in de pot en roer zacht door. Niet meer laten koken, want anders schift de saus.
7. Breng op smaak met citroensap, peper en zout.
8. Verdeel de waterzooi over diepe borden en werk af met verse kervel.

Tip

Zorg dat de bouillon niet meer kookt nadat je het room-eimengsel hebt toegevoegd. Hoge hitte doet de eierdooiers stremmen en maakt de saus korrelig in plaats van fluweelzacht.

Lekker met

Snedes stevig boerenbrood of gekookte aardappelen.

Dranktip

Een droge Vlaamse of Bourgondische witte wijn, zoals een Chardonnay of een Pinot Gris, past uitstekend bij de romige saus.