



Hoofdgerechten

Waterzooi van kabeljauw en witloof

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 6 witloof (stronkjes)
- 2 wortelen
- 1 preiwit
- 3 eetlepels boter
- 1 liter visbouillon
- 1 kilogram mosselen (gekookt)
- 400 gram kabeljauw (filets, in blokjes)
- 100 gram grijze garnalen
- 2 eierdooiers
- 2 deciliter room
- 1/2 citroen (het sap)
- 3 eetlepels peterselie (fijngesneden)
- peper
- zout

Bereidingswijze

Snij de wortelen, prei en 4 witloofstronkjes in kleine stukjes. Stoof ze aan in 2 eetlepels boter. Blussen met de visbouillon en 20 minuten laten koken op een zacht vuur. Halveer intussen de overige witloofstronkjes en stoof ze aan in de rest van de boter.

Haal de mosselen uit hun schelp. Klop de eierdooiers los in de room. Pocheer de kabeljauwblokjes 2 minuten in de soep. Schep ze er samen met de groenten uit en verdeel dit over 4 voorverwarmde kommen. Verdeel ook de mosselen en het gebakken witloof over de borden.

Voeg het eiermengsel toe aan de visbouillon en breng dit al roerend tot tegen het kookpunt. Voeg dan het citroensap en de peterselie toe. Afkruiden met peper en zout, in de kommen scheppen en garneren met de garnalen.

