



Hoofdgerechten

Waterzooi met griet & zomergroentjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram rivierkreeftjes
600 gram grietfilet
120 milliliters room
1 liter visbouillon
120 gram snijbonen (in schuine stukken van 2 cm)
8 krielaardappelen (geschild, in partjes)
150 gram broccoli (roosjes, kleine)
1 wortel (bussel, jonge, geschild)
2 sjalotten (in plakjes)
1 courgette (in blokjes)
1/2 citroen (het sap)
1 bosje waterkers
4 takjes peterselie
2 laurierblaadjes
4 tijmtakjes
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de krieltjes beetgaar in licht gezouten water. Stoof alle groenten 2 minuten in wat boter. Maak een kruidentuiltje van de laurier, tijm en peterselie. Blus de groenten met de visbouillon en voeg het kruidentuiltje en het citroensap toe. Laat afgedekt 10 minuten zachtjes koken. Schep er dan de krieltjes onder.

Roer de room door de groenten en kruid met peper en zout. Snij de griet in repen en leg ze in de bouillon. Laat de vis 5 minuten pocheren.

Schep de waterzooi in de borden en werk af met de rivierkreeftjes en de waterkers.

