

Romige vissoep

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 el olijfolie
- 25 gram roomboter
- 1 venkelknol in kleine blokjes gesneden, let op houdt de venkeltopjes apart
- 2 sjalotten fijn gesnipperd
- 1 prei, in plakken gesneden
- 1 winter wortel, in blokjes gesneden
- 2 aardappels, in blokjes gesneden
- 1 el bloem
- 100 ml witte wijn
- 600 ml visbouillon
- 125 gram zalmfilet, zonder vel en in blokjes gesneden 1 cm
- 100 gram kabeljauw, in blokjes gesneden 1 cm
- 100 gram grote voorgekookte garnalen
- 150 gram mosselen
- 150 ml slagroom
- 1 el topjes van de venkel fijngehakt
- 1 el verse peterselie fijngehakt
- Peper/zout uit de molen

Bereiding

Verwarm de boter samen met de olie in een soeppan. Bak hierin de venkel, sjalot, prei, wortel en aardappel aan totdat de groenten wat zachter worden. Strooi de bloem over de groenten, bak al roerend voor 2 tot 3 minuten mee. Blus af met de wijn en bouillon, breng al roerend het geheel aan de kook, en laat op een zacht vuurtje 5 minuten pruttelen. Doe de vissoorten erbij en laat nog voor 10 minuten mee warmen, roer op het laatst de room er doorheen. Breng op smaak met de venkeltopjes, peterselie en peper en zout naar smaak.

