

# Waterzooi van kabeljauw



**Gerechten:** Hoofdgerecht

**Categorieën:** Aardappelen, Crockpot Express, Groente, Vis

**Bron:** Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Kabeljauwfilets/ kabeljauwhaasjes

viskruiden (Verstegen)

boter

prei

wortel

venkel

bleekselderij

vastkokende aardappelen

witte wijn

visbouillon

room

Peterselie

allesbinder

## Bereiding

Buitenste taaie, vezelige bladen van de venkel verwijderen en het binnenste van de venkel in dunne reepjes snijden.

Enkele takken bleekselderij goed wassen, taaie vliezen verwijderen en in dunne reepjes snijden.

Wortel en prei in julienne snijden.

Aardappelen schillen, wassen en in partjes snijden.

Groenten met boter aanstoven in de Crockpot Express ((brown/ sauté) zonder te kleuren, zout en peper toevoegen.

Aardappelpartjes 5 minuten stomen.

Aardappelen, witte wijn, visbouillon en room bij de groenten doen en nog 2 minuten op stand brown/ sauté laten sudderen.

Visfilets kruiden en bovenop de groenten leggen.

Deksel sluiten en 2 uur op stand 'slow cooker - High' zetten.

Peterselie fijnhakken.

De kabeljauw uit de pan halen en warm houden.

De saus met de groenten en aardappelen op smaak brengen en indien nodig iets bijbinden ( op stand 'brown/ sauté).

Afwerken met vers gehakte peterselie.

## Foto's

