



Deense vissoep

Soep • Vis
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

1 ui
1 stengel prei
1 wortel
25 gram boter
1 theelepel zachte kerrie
1 liter visbouillon
100 gram Noordzeegarnalen
100 gram kabeljauwfilet
100 gram schelvis
zout en peper

Bereiding

Ui versnipperen.
Prei wassen, schoonmaken en in julienne (dunne smalle reepjes van 3 cm lang en 2 mm breedte).
Wortel eveneens schoonmaken en in julienne snijden.
De groenten zachtjes aanfruiten in boter, bestrooien met kerriepoeder en bevochtigen met de visbouillon.
15 minuten zachtjes laten koken.
De visfilets in blokjes van 2 cm snijden en aan de soep toevoegen. Nog eens 5 minuten zachtjes laten koken.
Net voor het opdienen de garnalen toevoegen en op smaak brengen.

Notities

Recept voor een heerlijke vissoep met een klein beetje kerrie.