

## WATERZOOI MET KABELJAUW EN PREI

Benodigdheden : voor **4** personen

|     |          |                                 |
|-----|----------|---------------------------------|
| 400 | gr       | Kabeljauw (of schelvis)         |
| 1   | stengel  | Prei                            |
| 1   | st       | Wortel                          |
| 2   | stengels | Selder                          |
| 500 | gr       | Aardappelen – vastkokend        |
| 1   | handje   | Kervel voor de afwerking        |
| 3   | dl       | Visbouillon (of kippenbouillon) |
| 1   | dl       | Room                            |
|     |          | Peper en zout                   |
|     |          | Olie                            |

Bereidingstijd: 45 minuten

### Werkwijze :

Schil 500 gram vastkokende aardappelen en halveer ze (of snij in presentabele stukken)

Kook de aardappelen bijna gaar (+- 17 minuten)

Spoel 1 prestengel en 2 selderstengels.

Schil 1 wortel.

Snij alle groenten in Julienne. Je weet wel, die lange sliertjes.

Stoof de groenten aan in wat boter of olie. Voeg 3 dl vis- of kippenbouillon toe.

Leg er de voorgekookte aardappelen bij en daarbovenop 400 gram in grote stukken kabeljauw of schelvis.

Kruid met peper en zout.

Doe er de room bij en laat nog 5 minuten koken (om de vis te garen)

Werk eventueel af met wat verse kervel of peterselie.

Smakelijk

=====