



## Romige kabeljauwsoep met prei en citroen

*Een stevige, romige vissoep met kabeljauw, prei, wortel en aardappel, opgefrist met citroen. Een Belgische fish chowder die het hart verwarmt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

### Ingrediënten

400 gr kabeljauwfilet, in grove stukken  
30 gr boter  
1 prei, in ringen  
2 wortelen, in blokjes  
2 aardappelen, in kleine blokjes  
1 l water

visbouillon (optioneel)  
sap van 0,5 citroen  
scheutje room (optioneel)  
gehakte peterselie  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Smelt de boter in een ruime soeppan. Stoof de prei zachtjes glazig zonder te laten kleuren.
2. Voeg de wortel- en aardappelblokjes toe en laat 5 minuten mee zweten.
3. Giet er het water bij, eventueel aangevuld met wat visbouillon, en laat 15 minuten zacht koken tot de aardappel gaar is.
4. Leg de stukken kabeljauw in de soep en laat ze 5 tot 6 minuten zacht pochteren; laat de soep vooral niet meer hevig doorkoken, anders valt de vis uit elkaar.
5. Werk af met het sap van een halve citroen, peper en zout, en eventueel een scheutje room voor extra luxe.
6. Strooi er vlak voor het opdienen gehakte peterselie over.

### Tip

Voeg de vis pas op het einde toe en laat de soep dan enkel nog tegen de kook aan pruttelen zodat de kabeljauw mooi heel blijft.

### Lekker met

Vers knapperig brood met boter

### Dranktip

Een frisse, droge witte wijn zoals een muscadet