



## Visfumet

---

*Fijne, snelle visbouillon van graten en groenten, de basis voor vissoep, waterzooi en delicate sauzen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>6</b>	<b>Basisrecepten</b>

## Ingrediënten

---

- 1 kg visgraten en koppen (witvis, geen vette vis)
- 1 ajuin
- 1 prei (wit deel)
- 1 stengel selder
- 1 klein glas droge witte wijn
- 1 laurierblaadje
- 1 takje peterselie
- 5 peperbolletjes
- 1,5 l water

## Bereidingswijze

---

- 1.** Spoel de graten en koppen goed onder koud water en verwijder eventuele kieuwen en bloedresten, die maken de fumet bitter.
- 2.** Stoof de fijngesneden groenten enkele minuten glazig in wat olie zonder ze te laten kleuren.
- 3.** Voeg de graten toe en laat kort meestoven. Blus met de witte wijn en laat de alcohol even verdampen.
- 4.** Overgiet met het koude water, voeg de kruiden toe en breng tegen de kook aan. Schuim af.
- 5.** Laat slechts 20 à 25 minuten zachtjes trekken, langer maakt de fumet bitter. Zeef fijn en gebruik of vries in.

### Tip

Gebruik enkel graten van magere witvis zoals tong, tarbot of wijting. Vette vis zoals zalm maakt de fumet tranig.