



## Cullen skink (Schotse gerookte vissoep)

*Romige Schotse soep van gerookte schelvis, aardappel en ui. Rokerig en troostend, met een zachte volle textuur zonder al te zwaar te zijn.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>35'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

### Ingrediënten

400 gr gerookte schelvis (haddock)  
500 gr vastkokende aardappelen, in blokjes  
1 grote ui, fijngesneden  
1 prei, in ringen  
500 ml melk  
300 ml visbouillon

150 ml room

30 gr boter

2 el verse peterselie, fijngehakt

peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Leg de gerookte schelvis in een pan, giet de melk erover en pocheer de vis ongeveer 5 minuten tot ze net gaar is.
2. Haal de vis uit de melk, verwijder eventuele graten en het vel en verdeel het visvlees in grove vlokken.
3. Smelt de boter in een pot en stoof de ui en de prei ongeveer 6 minuten zacht zonder te laten kleuren.
4. Voeg de aardappelblokjes, de gebruikte pocheermelk en de visbouillon toe en breng aan de kook.
5. Laat alles zo'n 15 minuten koken tot de aardappelen gaar zijn en licht uit elkaar beginnen te vallen.
6. Pureer de helft van de soep en roer die terug voor een romige maar toch rustieke structuur.
7. Roer de room en de visvlokken erdoor en warm alles voorzichtig door zonder te laten koken.
8. Kruid met peper en werk elk bord af met verse peterselie.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)