



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
15'	35'	4	Soep

Ingrediënten

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

150 ml room
30 gr boter
2 el verse peterselie, fijngehakt
vers gemalen zwarte peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Leg de gerookte schelvis in een brede pan en giet de melk erover. Pocheer de vis op een zacht vuur gedurende ongeveer 5 minuten, tot ze net gaar is.
2. Haal de vis uit de melk en bewaar de pocheermelk. Verwijder eventuele graten en het vel en verdeel het visvlees in grove vlokken. Zet opzij.
3. Smelt de boter in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Stoof de ui en de prei gedurende ongeveer 6 minuten zacht aan zonder te laten kleuren.
4. Voeg de aardappelblokjes toe samen met de bewaarde pocheermelk en de visbouillon. Breng aan de kook en laat vervolgens 15 minuten zachtjes koken tot de aardappelen gaar zijn en licht beginnen te vallen.
5. Schep de helft van de soep op en pureer die glad met een staafmixer of blender. Roer het puree terug door de soep voor een romige maar rustieke structuur.
6. Roer de room en de visvlokken voorzichtig door de soep en warm alles op een laag vuur door. Laat niet meer koken.
7. Kruid met vers gemalen zwarte peper en werk elk bord af met fijngehakte verse peterselie.

Tip

Gebruik bij voorkeur natuurlijk gerookte schelvis in plaats van kunstmatig gekleurde. De smaak is milder en verfijnder, en de soep krijgt een mooiere natuurlijke kleur.

Lekker met

Dikke sneden bruin of volkorenbrood, eventueel met een klontje boter.

Dranktip

Een glas droge witte wijn zoals een Muscadet of een Picpoul de Pinet past mooi bij de rokerige vissmaken.