



Gentse viswaterzooi

De originele Gentse waterzooi op basis van vis, met malse stukken kabeljauw en zalm in een romige bouillon met julienne van groenten. Een verfijnde klassieker uit Gent.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Vis

Ingrediënten

- 300 gr kabeljauwfilet
- 300 gr zalmfilet
- 2 preiwit
- 2 wortelen
- 1 stengel selder
- 1 ui
- 40 gr boter
- 750 ml visbouillon
- 150 ml room

2 eierdooiers
1 bosje peterselie
1 scheutje citroensap
peper en zout

Bereidingswijze

1. Maak de groenten schoon en snijd de prei, wortel, selder en ui in fijne, gelijke reepjes.
2. Smelt de boter in een ruime pan en stoof de groentejulienne al roerend enkele minuten glazig zonder te laten kleuren.
3. Giet de visbouillon erbij, breng aan de kook en laat de groenten in ongeveer tien minuten net gaar sudderen.
4. Snijd de kabeljauw en zalm in grote gelijke stukken en kruid ze met peper en zout.
5. Leg de visstukken voorzichtig in de zachtjes kokende bouillon en pocheer ze in vier tot vijf minuten net gaar; roer niet te hard zodat de vis niet uiteenvalt.
6. Klop de eierdooiers los met de room in een kom.
7. Schep een pollepel van de warme bouillon bij het room-eimengsel om het te temperen en roer dat daarna voorzichtig terug in de pan buiten het kookpunt.
8. Warm de waterzooi al roerend heel zachtjes op tot ze licht bindt, maar laat ze niet meer koken want dan schift de saus.
9. Breng op smaak met peper, zout en een scheutje citroensap en werk af met fijngehakte peterselie.
10. Schep de viswaterzooi in diepe borden en serveer met gekookte aardappelen of vers brood.

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