



## Gentse waterzooi van vis

*De maritieme variant van de Gentse klassieker: fijne witvis en groenten in een fluweelzachte roomsaus met eierdooier en verse kervel.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

600 gr gemengde witvis (kabeljauw, pladijs, wijting)  
1 preistengel  
2 wortelen  
1 stengel selder  
2 aardappelen  
1 ui  
40 gr boter  
750 ml visbouillon  
150 ml room

2 eierdooiers  
2 eetlepel fijngehakte kervel of peterselie  
sap van een halve citroen  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snijd de prei, wortelen, selder, aardappelen en ui in fijne julienne of dunne reepjes.
- 2.** Smelt de boter in een ruime pot en stoof de groenten enkele minuten glazig zonder te kleuren.
- 3.** Giet de visbouillon erbij en laat de groenten 10 minuten zachtjes garen tot ze beetbaar zijn.
- 4.** Snijd de vis in mooie stukken en leg ze voorzichtig in de pot. Laat 5 tot 6 minuten zachtjes pocheren tot de vis net gaar is.
- 5.** Klop in een kom de eierdooiers los met de room.
- 6.** Haal de pot van het vuur, schep wat warme bouillon bij het room-eimengsel om te temperen en roer alles voorzichtig terug in de pot. Niet meer laten koken.
- 7.** Breng op smaak met citroensap, peper en zout.
- 8.** Werk royaal af met verse kervel en dien op met brood of gekookte aardappelen.

---

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