

Ingrediënten en Recept



Velouté met zalm

VOOR 4 PERSONEN

Snij 2 stengels **prei**wit, 1 grote **ui**, 4 **wortelen** en 1 **rode paprika** in stukken. Fruit de groenten in wat **boter**, kruid met **peper** en **zout**. Blus met 2 l **gevogel**tebouillon en laat 20 minuten zachtjes sudderen. Voeg er 2 ontpitte **tomaten** en 2 el **tomaten**puree aan toe. Laat even meekoken en mix. Roer er 2 dl **room** door. Breng op smaak met peper en zout. Bak 400 g **zalm** in blokjes even in **boter** en doe ze bij de soep. Bestrooi met gesnipperde **bieslook** en een plukje **dille**.

Info

Gemaakt in Thermomix:

30 minuten op 100°C stand 2

In grove stukken:

2 stengels prei

2 kleine uien

Handvol diepvrieswortelen

1 rode paprika

P&S

Fijn mixen

1 dl room toevoegen

En handvol gedroogde bieslook

Mengen en verdelen over soeptassen (had er 6)

1 stukje diepvrieszalm in microgolf 1,5 minuut

ongeveer

Zalm verdelen over tassen

1,5 liter water

3 kippenbouillonblokjes

1 klein blik tomaten

1 klein blik tomatenconcentré

Nog eens mixen

Bron



Andere 476

Libelle - 39/3326 - 24 september 2009

20/10/2014

En : <http://www.libelle-lekker.be/recepten/eten/1008/veloute-met-zalm>

Fotos



Online

<http://www.libelle-lekker.be/recepten/eten/1008/veloute-met-zalm>

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g zalm, verse
- 2 stengels preiwit
- 1 paprika, rode
- 2 tomaten (ontpit)
- 4 wortelen
- 1 ui (grote)
- 2 l gevogeltebouillon
- 2 el tomatenpuree
- 2 dl room
- boter
- bieslook (gesnipperd)
- dille
- peper
- zout

 **Velouté met zalm**

 (3)

Bereidingswijze

- 1 **Vorbereiding:**
Snij het preiwit, de ui, de wortelen en de rode paprika in stukken.

Ontpit de tomaten en snij ze ook in stukken.

Snij de zalm in blokjes.

Snipper de bieslook fijn.
- 2 Fruit de prei, ui, wortelen en paprika in wat boter, kruid met peper en zout. Blus met de gevogeltebouillon en laat 20 minuten zachtjes sudderen.
- 3 Voeg er de tomaten en de tomatenpuree aan toe. Laat even meekoken en mix. Roer er de room door. Breng op smaak met peper en zout.
- 4 Bak de zalmblokjes even in boter en doe ze bij de soep. Bestrooi met de bieslook en een plukje dille.

Een heerlijke maaltijdsoep met vis

Tijd:  

Expertise: 

Kost: € €

Personen: 4  ok

→ Menugang: [Voorgerecht](#), [Hoofdgerecht](#), [Lunch](#)

→ Keuken: [Europees](#)

→ Type: [Soep](#)

→ Categorie: [Vis](#)