

Ingrediënten en Recept



Groentjes fijnsnijden en aanstoven in boter:

Handvol wortels
1 prei
1 ui
2 teentjes look
1 venkel

Kruiden met :

2 laurierbladjes
Tijmpoeder
Gemberpoeder
Cayennepeper



Toevoegen, ongeveer 100ml van elk

Room

Witte wijn

Vis fond

Hier heb ik ook nog ingevroren mosselsap die ik ingekookt had

10 a 15 minuten laten garen tot worteltjes bijna ok zijn



2 kabeljauwstukken

2 schelvisstukken

En 1 stuk zalm

Inwrijven met citroensap en zout

Bij de vis/groentebouillon garen, niet te lang anders valt de vis uiteen.



Bron

Martine Lycke

27/05/2015

Fotos

