

## Ingrediënten en Recept



Aardappelen schillen en opzetten voor de puree

Court-bouillon maken:

1 ui

2 teentjes look

1 selder

Handvol geraspte wortelen

2 laurierblaadjes

Tijmpoeder

Peterselie

1 flesje light room

1 visbouillonblokje

700 ml water ongeveer, genoeg om de vleugels onder te zetten

Opwarmen en wat laten inkoken

Rog toevoegen, ongeveer 10 minuten in bouillon laten garen

Ondertussen 2 venkels fijnsnijden en aanstoven in wat olijfolie. Bevochtigen met wat van de visbouillon en zo laten garen.

Opdienen met puree



## Bron

Martine Lycke

27/11/2015