

WORTELROOMSOEP MET GEROOKTE HEILBOT

Benodigdheden

2 uien
300 gr wortelen
¾ liter visbouillon
½ liter vleesbouillon
30 gr vetstof
30 gr bloem
Peper
Zout
100 gr gerookte heilbot
1 dl room of melk
Kervel
Een weinig vetstof

Werkwijze

Pel de uien en snijd ze in stukken.
Rasp de wortelen, spoel ze en snijd ze in stukjes.
Smelt een weinig vetstof en stoof er de uit in.
Voeg de wortelen en de beide bouillons toe.
Laat zachtjes gaar koken in 20 tot 30 minuten.
Mix de soep fijn en doe ze door een zeef (anders is de soep te bloemig).
Smelt de vetstof in een kookpot en roer er de bloem onder.
Giet al roerend de soep bij en laat goed doorkoken.
Breng op smaak met peper en zout.
Doe de room of de melk in een soepterrine en voeg er al roerend de hete soep aan toe.
Werk de soep af met fijngesneden heilbot en plukjes kervel.