



HELDERE VISBOUILLON

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Frankrijk

Hoeveelheid: 2 liter

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten:

- **1 kilo visgraten en -koppen**
- **2 liter koud water**
- **1 prei (witte deel), grof gesneden**
- **1 grote ui, grof gesnipperd**
- **150 gram venkel, in blokjes gesneden**
- **100 gram knolselderij**
- **200 ml droge witte wijn**
- **2 el citroensap**
- **30 gram boter**
- **4 takjes verse tijm**
- **2 laurierblaadjes**
- **1 klein handje peperkorrels**

Bereiding:

- Werk met schone ingrediënten dus spoel niet alleen de vis goed schoon maar ook de groenten. Hoe minder onregelmatigheden hoe helderder je bouillon. Verwijder van de viskoppen de kieuwen.
 - Verhit op middelhoog de boter in een ruime soeppan.
 - Fruit de ui, prei, venkel en knolselderij 3-4 minuten aan.
 - Voeg de visgraten en -koppen toe en leg een deksel op de pan.
 - Laat de inhoud van de pan 4 minuten zweten, zodat er smaak vrij komt.
 - Voeg na 4 minuten de witte wijn en het citroensap toe. Laat 5 minuten zachtjes pruttelen met de deksel op de pan.
 - Voeg na 5 minuten de peperkorrels, tijm en laurierblaadjes toe en giet het koude water er bij.
 - Laat het geheel maximaal 30 minuten zachtjes pruttelen. Echt niet langer, want dan wordt de bouillon troebel.
 - Verwijder tijdens het koken regelmatig het schuim dat boven komt drijven. Hiermee voorkom je dat de bouillon troebel wordt.
 - Leg een schone natte kaasdoek (of theedoek) in een zeef en filter je visbouillon.
 - Je heldere visbouillon is nu klaar voor gebruik.
-
- ***Waarom gebruiken we koud water?***
 - Koud water geeft de tijd om de smaken uit de graten, koppen en groenten rustig vrij te laten komen.
 - De onzuiverheden (eiwitten) hebben dan ook de kans om langzaam omhoog te komen, zodat je ze gemakkelijk kunt afschuimen.
 - Hierdoor wordt je bouillon uiteindelijk helderder en verfijnder van smaak.

Bon appétit!

25-09-2024