



Prei-kamillesoep met kabeljauw en paling

Datum: 21-03-2011
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 mootjes kabeljauw van ca 40 g.
- 60 g zout
- 1 l water
- 1 eetl. witte peperkorrels
- 3 takjes lavas
- 4 takjes basilicum
- 3 stengels prei
- 2 eetl gedroogde kamille
- 2 kippenbouillon
- 1 bosje kervel
- bewaar 8 kervel toefjes

Bereidingswijze:

Maak een zoutbad van zout, water, de gebroken peperkorrels, fijngesneden lavas en dito basilicum en pek hierin gedurende 15 minuten de kabeljauw. Haal kabeljauw er uit en leg apart en koel.

Maak de prei schoon en stoof de prei en de kervelstelen en de kamille in boter tot de prei glazig is. Voeg bouillon toe en laat eventjes koken. Doe soep in blender samen met de kervelblaadjes en wrijf door een zeef. Reduceer de soep tot de gewenste hoeveelheid en breng op smaak met peper en zout. Schuim voor het uitserveren de soep nog even op.

Stoom de kabeljauw in ongeveer 6 minuten net gaar.

Presentatie:

Leg kabeljauwfilet in het midden van een heet soepbord met daarbovenop een stukje palingfilets en garneer af met toefje kervel. Vul het bord rondom aan met soep. De filet met de paling moet in de soep zichtbaar blijven.