**Visbouillon**

visafval
(witvis, platvis)

ui

selder

prei
knoflook

**wortelen**
**venkel**
**peterselie**

**tijm**

**rozemarijn**

**laurier**

**peper en zout**

Maak het visafval schoon. Verwijder de ingewanden en was het bloed van de graten en afsnijdsels weg onder de lopende kraan.

Hak de ui, selder, prei, wortel en venkel in grove stukken. Doe er een paar gekneusde knoflookteentjes bij. Hak het visafval in stukken. Doe alles samen in een kookpot en vul aan met water tot alle ingrediënten ondergedompeld zijn. Kruid met peper en zout.

Maak een kruidentuiltje van peterseliestengels, tijm, laurier en rozemarijn. Leg het in de kookpot. Breng aan de kook en verminder dan het vuur tot tegen het kookpunt. Na 30 minuten is de visbouillon klaar.

Druk de bereiding door een puntzeef.

Je kan er nu verschillende dingen mee doen.

Ofwel onmiddellijk gebruiken, ofwel laten afkoelen en er dan de resterende vetogen afscheppen en invriezen.

Maar je kan de gezeefde bouillon ook verder inkoken tot een fond of fumet voor een meer geconcentreerde smaak.