**Waterzooi met gebakken zalm en gestoomd preigroen**

venkel

prei

bleekselder

uien

boter

kurkuma

pastis

witte wijn

room

visbouillonblokje

lente-uitjes

verse zalmmoten

peper en zout

dille

waterkers

peterselie

grijze garnaaltjes

**Waterzooi.** Snijd de groenten in een fijne julienne: een venkel, het preiwit van een drietal preistengels en een paar geschilde stengels bleekselder. Snijd een grote ui in halvemaantjes. Stoof deze groenten in een flinke klont boter. Kruid met peper, zout en gedroogde dille. Kleur de bereiding geel met (smaak-neutrale) kurkuma.

**Voeg toe:** een borrelglas pastis, een vol glas witte wijn en een flesje culinaire room. Verbrokkel een blokje visbouillon in de pan. Roer goed om. Laat de bereiding verder garen en inkoken. Beoordeel zelf of het nodig is om de waterzooi wat te binden met maïszetmeel opgelost in water. Zet warm weg tot verder gebruik.

**Preigroen.** Was het groen van de preistengels en van een drietal sprieten lente-ui grondig. Snijd de uiteinden eraf en snijd deze groenten in de lengte in repen. Stoom ze gaar in 30 minuten in een stoommandje in een keukenrobot of in een soortgelijk apparaat. Spoel onmiddellijk af onder koud water onder de kraan. Zet koel weg tot verder gebruik. Warm terug een minuutje op in de microgolfoven op vol vermogen net voor het dresseren van de borden.

**Zalm.** Bak de zalmmoten in een pan met bruisende boter. Kruid met peper, zout en gedroogde dille.

**Op het bord:** een bodem waterzooi met daarop gebakken zalmmoten. Rondom gestoomd groen. Werk de borden af met gewassen en geplukte waterkers, plukjes peterselie, en gepelde grijze garnaaltjes. Leg op de zalm een plukje gewassen venkelgroen.