**Noordzeevissoep**

kabeljauw

andere witvis (seizoen)

grijze garnalen

prei

ui

venkel

knoflook

[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

witte wijn

boter

laurier

dille

peper & zout

Stoof gesneden ui, prei, venkel en knoflook in boter. Voeg witte wijn en [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)toe. Kruid met laurierpoeder, peper en zout. Maak er soep van in een soepmachine of op de klassieke wijze. Zet er dan de staafmixer in. Bind de soep indien gewenst.

Giet de warme soep in een pot. Voeg Noordzeevis toe, zoals kabeljauw, hondshaai, pladijs (schol) en pocheer zonder te koken. Breng op smaak en werk af in het bord met een schepje gepelde grijze garnalen en gesnipperde dille.