**Visfondue**

mosselkruiden
mosselen
romanesco kool
worteltjes
pladijsfilet
kabeljauw
tonijn
zeetong
[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

tuinkers
minibloemkool
zalmforel
mantelschelpnootjes
tijgergarnalen
inktvis
zalm
peterselie
limoen
stokbrood
vissausjes naar keuze

In deze versie is de eerste schotel opgebouwd met gestoomde romanesco kool en gestoomde kleine worteltjes. De vis is opgerolde pladijsfilet, kabeljauw, tonijn en zeetong. Langs de zijkanten ligt tuinkers.

In het midden van de 2e schotel ligt een gestoomde minibloemkool. Bovenaan zalmforel, ernaast mantelschelpnootjes en tijgergarnalen. Daaronder verse inktvisringen en zalm. De afwerking gebeurt met peterselie en limoen.

Daarbij past een potje mosselen, in dit geval de super’s en niet de jumbo’s. In de fonduepot zit [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) die verrijkt werd met mosselkruiden.

Serveer deze visfondue met stokbrood of gekookte aardappeltjes in de pel en sausjes naar keuze. Hier: cocktailsaus, tuinkruidensaus, mosselsaus, dille-sjalotsaus en kreeftensaus.

Naast het gewone bestek geef je je gasten een visfonduemandje om de brokjes in te garen. Let erop dat de visbouillon niet meer kookt aan tafel.

Nog een tip: er blijft altijd wat vis over na de maaltijd. Ik maak daar de volgende dag een vispannetje of vissoep van.