Vispotje Oesterput

mosselen   
mosselgroenten  
mosselkruiden  
witte wijn  
boter  
bloem  
[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

room  
prei  
wortel  
peper & zout  
kabeljauw  
witvis volgens seizoen  
grijze garnaaltjes  
peterselie

**Kook mosselen** met mosselgroenten, mosselkruiden en een scheut witte wijn. Haal ¾ van de mosseltjes uit hun schelp en zeef het kookvocht. Houd de mosseltjes op temperatuur.

**De saus**: maak een [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en leng aan met kookvocht van de mosselen, room, en witte wijn en [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) tot sausdikte. Snijd de prei en wortel in julienne en sauteer in boter. Voeg deze bereiding toe aan de saus en laat even koken. Breng op smaak met peper en zout.

**Pocheer de kabeljauw** en andere witvis, in de saus maar laat niet meer koken.

**In een soepbord**: de vissaus met de gepocheerde vis en de mosselen met en zonder schelp. Werk af met gehakte peterselie en gepelde grijze garnaaltjes.