**Waterzooi met vis van de markt**

room
witte wijn
kerrie
wortel
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

selder
preiwit
sjalot
peterselie
vis volgens seizoen
boter

**Maak een soepje** van [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm), room en witte wijn. Voeg een klein lepeltje zachte kerrie toe en laat zonder andere bijgevoegde kruiden tot de helft inkoken.

Snijd wortel, selder en preiwit in julienne en laat dit samen met een paar gesnipperde sjalotjes en gehakte peterselie bakken in boter. Zet dit even weg.

Snijd de vis die je koopt op de markt of ergens anders, in flinke moten en pocheer ze per soort in de bouillon, de vastere vis eerst. Controleer de garing, die per vissoort verschillend is.

Haal de vis uit de bouillon en houd die warm. Je kan nu de saus binden indien gewenst.

**Opdienen**: een soeplepel bouillon in een diep bord, in het midden een lepel groenten, de vismoten en afwerken met gesnipperde peterselie.

Je kan dit opdienen met een aardappel in de pel of een ander bijgerecht naar keuze.