**Wijting met zalm in een romig groentensoepje**

wijtingfilets
mosselkruiden
courgette
venkel
wortel
[visfumet](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

ui
boter
room
witte wijn
zurkel
peper & zout
peterselie
grijze garnalen

Rol staafjes verse zalm op in een wijtingfilet en prik vast met cocktailprikkers. Pocheer de rolletjes een paar minuten in doorgekookt [**visfumet**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) met mosselkruiden. Haal ze uit het pocheervocht, bewaar dit en zet de wijtingrolletjes warm weg.

**Het soepje**: snijd courgette, venkel, wortel en ui in brunoise en stoof deze mengeling aan in boter. Doe er een busje room bij, een glas witte wijn en evenveel pocheervocht. Laat even inkoken.

Meng met een paar lepels zurkel uit een bokaal. Breng op smaak met peper en zout.

**In het bord**: groentesoep, een wijtingrolletje en werk af met gepelde garnalen en gehakte peterselie.

Je kan de wijting naar wens vervangen door zeetongfilets.