**Zalmbisque met saffraan**

verse zalm
gerookte zalm
prei
ui
wortel
selder
[visfumet](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
room
boter

bloem
saffraan
tomatenpuree
bieslook
cayennepeper
peper & zout
gedroogd zeewier
oud brood
olijfolie
Cognac
waterkers

Kuis en snijd prei, selder, ui en wortel in julienne. Doe de groenten met [**visfumet**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) en tomatenpuree in een soepketel. Laat een twintigtal minuutjes doorkoken.

Zet het vuur lager en leg er de moten verse zalm in. Breng op smaak met peper, zout en een snuifje cayennepeper.

Mix de soep als de zalm gaar is en druk ze door een zeef. Maak een roux van boter en bloem en voeg de bisque lepelsgewijs toe. Het resultaat moet een gebonden, vezelloze soep zijn. Meng room met saffraan en roer dit af het vuur, door de soep.

Snipper gerookte zalm. Bak croutons in olijfolie. Pluk de waterkers.

**In het bord**: een scheutje Cognac, een toefje opgeklopte slagroom, een paar krokante croutons, snippers gerookte zalm en plukjes waterkers. Werk af met gedroogd zeewier, indien beschikbaar.

Dien de borden op zoals op de foto en giet er aan tafel de soep bij uit een koffiepot.