**Irish seafood chowder**

kabeljauw

zalm

gamba’s

melk

room

witte wijn

raapjes

uien

bleekselder

prei

bacon

knoflook

vloeiende bloem

peper en zout

[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

**boter**

bieslook

platte peterselie

Snijd de raapjes in kleine blokjes. Snijd de ui, knoflook, preiwit en selderij fijn. Doe alles samen in een pan en bak in wat boter op middelhoog vuur tot de ui glazig wordt. Voeg visbouillon en een glas witte wijn toe. Laat sudderen tot de raapjes gaar zijn.

Pocheer de vis in een andere kookpot in [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) gemengd met evenveel melk. Zet de vis daarna koel weg. Zeef het pocheervocht in de pot met de groenten. Giet er een busje culinaire room bij en laat inkoken. Bind eventueel met vloeiende bloem opgelost in water.

Voeg vervolgens de vis en de gamba’s toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat opwarmen zonder koken.

**Afwerking.** Bak de plakjes bacon krokant en snijd ze in stukjes. Vul diepe borden met saus, stukken vis en gamba’s. Verdeel de stukjes bacon, plukjes peterselie en bieslook over de borden.