**Norsk fiskesuppe**

kabeljauwhaasje
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
gerookte zalm
venkel
prei
ui

wortel
selder
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
zure room
eieren
peterselie
peper en zout

Verdeel het kabeljauwhaasje in moten van een paar centimeter dikte. Snijd de gerookte zalm in repen. Kuis alle groenten. Snijd een ui in halvemaantjes en een venkel op schijfjes. Snijd een wortel in blokjes. Snijd een preistaaf in ringen, maar hou een mooi stuk van het wit apart. Leg dit in de koelkast tot gebruik. Hak verse peterselie. Maak een visbouillon.

Stoof de venkel, ui, prei en wortel en selder in boter. Giet er [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) bij. Breng aan de kook en verlaag het vuur. Laat sudderen tot de groenten gaar zijn. Verlaag het vuur tot onder het kookpunt. Laat de kabeljauw erin pocheren maar zorg ervoor dat de bereiding niet meer kookt.

Haal de vis uit de soep en bewaar op temperatuur. Roer enkele eetlepels zure room door de soep. Meng een tweetal eidooiers met een paar eetlepels soep. Giet deze liaison onder voortdurend roeren bij de warme, maar niet kokende soep. Leg de vismoten terug en breng alles op temperatuur om op te dienen.

Haal het stukje preiwit uit de koelkast en snijd het in flinterdunne ringetjes. Schep de soep in borden, leg in het midden een moot kabeljauw en daarnaast de gerookte zalm. Werk af met gehakte peterselie en de krokante preiringetjes.