**Lohikeitto**

verse zalm
aardappelen
prei

wortelen
visbouillon
room
peper en zout
dille

**Voorbereiding.** Schil de aardappelen en verdeel ze in vier of meer grote stukken. Rasp een paar dikke wortelen en snijd ze in stukken van een tweetal centimeter lang. Kuis een tweetal preistaven en snijd ze ook in stukken van dezelfde lengte. Pluk een handvol dilleblaadjes van de stengels. Maak een stevige [visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) of gebruik een kant-en-klaar alternatief.

**Bereiding**. Breng een litertje visbouillon aan de kook met een flesje kookroom. Schep er de aardappelen, prei en wortelen bij. Verlaag het vuur en laat de groenten een kwartiertje sudderen.

Snijd ondertussen de verse zalm in grote stukken. Haal het vel eraf en verwijder eventuele graatjes. Breng de groentebereiding onder het kookpunt. Leg de zalm in de pot en pocheer een vijftal minuutjes.

**Op het bord**. Schep vis en groenten uit de soep op de borden. Overgiet ze daarna met de soep. Werk af met plukjes dille.

**Variant**. Tot zover de ‘officiële’ bereidingswijze. Ik heb het nét iets anders gedaan. Groenten en aardappelen heb ik vooraf gestoomd. Twintig minuutjes op 120°C. Ondertussen werd de zalm gepocheerd in de gekookte visbouillon met room. Haal dan de vismoten eruit en dek ze af. Bind de saus met wat vloeiende bloem opgelost in water. Snipper de helft van de plukjes dille fijn en roer dit door de soep.

Schep er nu alle ingrediënten bij, roer om en laat de soep nog een paar minuutjes staan om de smaken te mengen en de bereiding op serveertemperatuur te brengen. Werk ook af met de rest van de plukjes dille.