

- Ik bracht vismaaltijdsoep met pollak uit ['mijn keuken' van Dirk De Prins](#) op smaak met Knorr finesse bouillon.



**Dit heb je nodig voor 4 personen:**

- 450 g pollak/zalm
- 2 uien
- 2 wortelen
- 1 venkel
- 3 tomaten ([een artikel in Het Nieuwsblad van 10.7.2008](#))
- 20 krielaardappelen
- takje tijm
- 1 klont boter
- 100 g gepelde garnalen
- peterselie
- peper & zout/ **1 vis bouillonblokje**



**Werkwijze:**



1 Snijd de venkel in kleine stukken



2 Leg een oude krant op het werkblad.



Pel de ui.



Snijd de ui in ringen. Ruim het afval op.



Pak de wortelen bovenaan vast en schraap. Of haal met een dunschiller van boven naar onder de schil eraf. Draai met de wortel. Snijd de boven- en onderkant eraf met een mes. Snijd de wortelen met de keukenmachine in schijfjes.



**Krielaardappelen in de schil**



**1 Was de krielaardappelen**



2 Wrijf ze droog met een schotelvod. Snijd in lengte in 2.





Smelt een klontje boter in een grote kookpot (10 l.)



Voeg de groenten toe. Laat 10 minuten zachtjes stoven (met een beetje water).



Voeg de aardappelen en tijm toe

### **Geconcasseerde tomaten**

Breng in een pannetje water aan de kook.



Snijd een kruis in de tomaat.



Leg de tomaat in kokend water. Tel van 21 tot 31. Haal de tomaat uit het water.



Pel ze.



Snijd de tomaat in 4. Ontdoe ze van de pitjes en snijd in stukjes.

Doe ze bij de soep.



Overgiet met 666 ml water (tot alles onder staat).



Voeg **1 visbouillonbokje**, peper & 1 koffielepel zout toe. Zet een deksel op de pot. Breng aan de kook. Laat 15 minuten zacht koken.

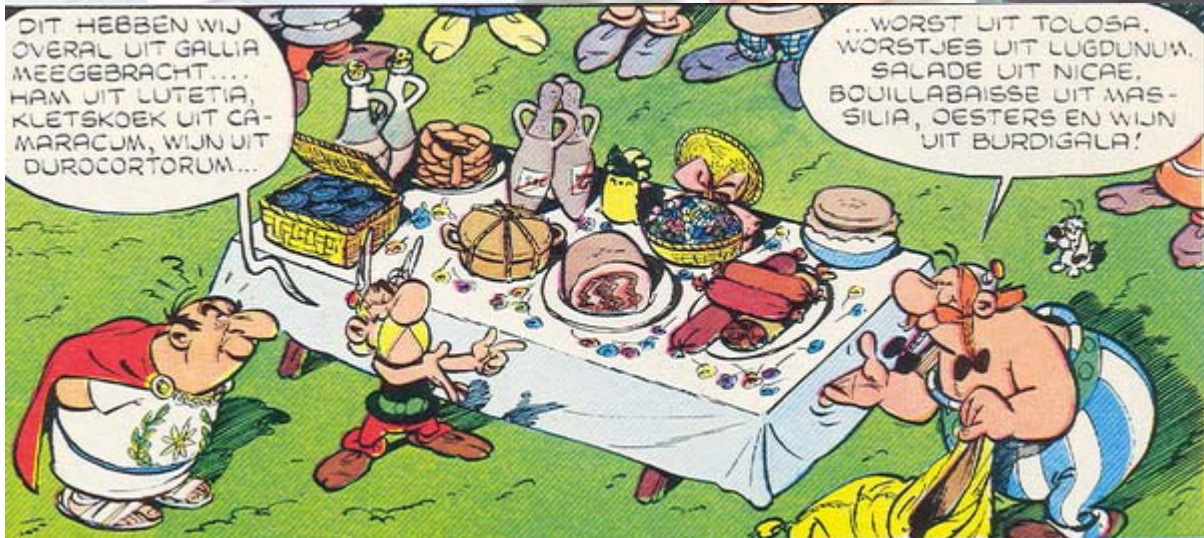


Voeg de vis toe. Zet het vuur laag. Zet een deksel op de pot. Breng aan de kook. Laat 10 minuten zachtjes koken.



Knip de peterselie zonder steeltjes met een schaar klein. Was de peterselie. Droog met een keukenhanddoek. Maal de peterselie boven een kom met de peterseliemolen. Of knip de peterselie met een schaar fijn in een glas.

Doe de garnalen bij de soep.  
Werk af met 1 eetlepel peterselie



Serveer er **rouille** (uit kook, Spar magazine nummer 11 van november 2008) op stokbrood of een toastje bij, **een tip** die ik op 21.8.2008 kreeg van Dirk en Filip van Restaurant [Torenhuyze in Oosteeklo](#)

**Dit heb je nodig:**

- 1 rode paprika
- 2 kleine Spaanse pepertjes
- 2 gekookte aardappelen uit de soep
- 8 teentjes knoflook
- 2 theelepels olijfolie
- peper/zeezout