

Venkel met visserspotje en aardappel

minder dan 60 min.

✘ **Ingrediënten: 4 personen**

- 600 gram schelvishaasje (*diepvries*)
- 600 gram aardappelen
- 3 jonge wortelen
- 2 venkelknollen
- 1 prei
- 1/2 plantje dille
- 4 dl lichte room
- 1 eidooier
- 1 eetl. boter
- 1.5 L visbouillon (*3 blokjes opgelost in 1.5 L heet water*)
- peper en zout

✘ **Vorbereiding:**

(*ontdooitijd + 15 min.*)

- Laat de schelvishaasjes oppervlakkig ontdooien en dep goed droog. Snij in stukken.
- Snij ondertussen de wortelen in schijfjes.
- Snij het wit en een beetje groen van de prei in fijne ringen.
- Snij de venkelknollen in 2 en verwijder de harde kern. Snij daarna in reepjes.
- Schil de aardappelen en snij in de lengte in 4.
- Hak de dille fijn.

✘ **Bereiding:**

35 min.

1. Breng de visbouillon aan de kook in een kookpot en leg er de stukken vis in.
2. Neem van het vuur en laat 8 min. garen.
3. Haal uit de bouillon en hou de bouillon opzij.
4. Smelt intussen de boter in een kookpot en stoof de groenten en de aardappelen op een matig vuur.
5. Roer regelmatig om.
6. Kruid met peper en een beetje zout.
7. Overgiet de groenten met de bouillon tot ze onderstaan.
8. Laat 20 min. sudderen.
9. Voeg 5 min. voor het einde de vis toe en voeg 3/4 van de room toe.
10. Klop intussen de eidooier los met de rest van de room.
11. Haal de groentemengeling van het vuur en meng er het losgeklopte ei onder.
12. Kruid eventueel met peper en zout.