

## **Waterzooi van vis**

**Ingrediënten** voor 4 personen :

- 6 grote aardappelen
- 2 stengels witte selder
- 1 dl witte wijn
- 2 soeplepels maïzena
- peterselie
- 3 wortelen
- 1/2 kg vismengeling voor de wok
- 2 dl room
- 1 1/2 visbouillonblokjes van Knorr
- bieslook
- 2 preiwitten
- peper en zout
- kervel vers of diepvries

### **Bereiding :**

Schil de aardappelen en snij in dobbelstenen.

Schil de wortelen, kuis de prei en snij deze in juliennereepjes.

Doe de groenten in het diepste vergiet van de microgourmet.

Leg de ontdooide of verse vis in de bovenste vergietschaal....

Ikzelf heb nog een beetje groenten op de bovenste schaal er ook bij gelegd omdat het niet allemaal past in de onderste. Verkruimel een half bouillonblokjes op de vis bovenaan.

En zet de microgourmet nu voor 25 minuten op 800 Watt in de microgolfoven.

De room doe je samen met de witte wijn in het microplus schenkkannetje en voeg daar 2 soeplepels maïzena aan toe. Klop dat goed onder elkaar.

Kruid met peper en zout en verkruimel het hele visbouillonblokjes hierbij.

Als de stoomtijd, van de groenten en vis, voorbij is dan breng je ze over in de ovale ultra pro ovenschaal.

De helft van de kookvloeistof onderaan in de Microgourmet voeg je toe aan de room en zet het schenkkannetje dan 2 minuten in de microgolf op 800 Watt.

Roer nog eens goed door en giet de saus over de groenten/vis.

Voeg fijngesneden kervel toe, peterselie en werk af met bieslook.

Smakelijk!

Tine Monserez

[Tinetupperware@outlook.com](mailto:Tinetupperware@outlook.com)