

Soepje van venkel en kokosmelk met roodbaars filet

Maak de venkelknollen, uien en pompoen schoon en snijd in stukken. Snijd de roodbaarsfilets in reepjes, en snijd de citroenmelisse fijn.

Fruit de groenten aan in olijfolie en voeg er de bouillon, de kerrie en de limoenzeste rasp aan toe. Dek af en laat gaar koken.

Mix de soep. Breng weer aan kook en op smaak met de kokosmelk en het limoensap.

Verdeel de roodbaars reepjes over 6 kommen en giet er de kokend hete soep over.

Werk af met citroenmelissesnippers en serveer.

6 personen:

- 2 grote venkelknollen
- ½ kleine oranje pompoen
- 3 uien
- 2 kleine roodbaarsfilets
- zeste en sap van 1 limoen
- 4 dl kokosmelk
- 1,5 liter visbouillon
- olijfolie
- mespunt kerrie poeder
- 12 blaadjes citroenmelisse
- versgemalen peper
- en zeezout

wijnadvies:

Chaplin & Landais, Saumur Brut

