

Visminestrone

met verse kruiden

4 personen:

400 gram gemengde witvisfilets
(kabeljauw, meerval, zeewolf)
3 eetlepels olijfolie
2 teentjes knoflook geperst
1 eetlepel gehakte verse tijm
1 wortel in plakjes
1 prei in ringen
2 stengels bleekselderij in boogjes
3 eetlepels tomatenpuree
1 liter visbouillon
75 gr. pastaschelpjes
1 eetlepel gehakte verse bladselderij of basilicum

Snijd de visfilet in repen of blokjes. Meng deze met 2 eetlepels olijfolie knoflook en tijm en laat dit even intrekken.

Verhit de rest van de olijfolie in een soeppan en bak de wortel, prei en bleekselderij 5 minuten. Schep de tomatenpuree erdoor en bak nog 1 minuut.

Voeg de bouillon pastaschelpjes en vis toe en kook zachtjes 10 minuten door. Roer de bladselderij of basilicum door de soep.

Serveer met ciabattabrood en eventueel wat olijfolie en pesto.

wijnadvies:

Garofoli, Verdicchio dei Castelli di Jesi Macrina

