

## WATERZOOI MET EEKHOORNTJESBROOD

voor 4 personen



Waterzooi is een typisch Belgisch gerecht gemaakt van kip of vis, groenten, room en aardappelen. Het wordt opgediend als een soort soep. In deze variant combineren wij met Eekhoorntjesbrood en saffraan. Beide mooi 'aards' en verrassend complementair.

### ingred i e n t e n

#### 'SOEP' VAN EEKHOORNTJESBROOD

- 50 gram gedroogd eekhoorntjesbrood
- 200 ml lauw water
- 1 grote sjalot
- 1 teentje knoflook
- 1 kleine venkel
- 2 el olijfolie
- 1.2 l krachtige kippenbouillon
- 175 ml slagroom

#### VULLING WATERZOOI

- 600 – 800 gr tarbotfilet (of andere witvis uit het seizoen)
- 4 – 6 middelgrote vers Eekhoorntjesbrood
- 20 geschrapte verse krielaardappels
- 200 ml kippenbouillon
- 10 draadjes saffraan
- 12 bospeentjes
- 8 snijbonen (of naar keuze meiknol / groene kool / sugar snaps)
- Handje zeekraal
- Bieslook

## WATERZOOI MET EEKHOORNTJESBROOD

voor 4 personen



**VOORBEREIDINGEN** (de soep en de vulling kun je prima daags tevoren doen)

### 'SOEP' VAN WATERZOOI

Spoel het gedroogde eekhoorntjesbrood snel in een zeef af met koud water om mogelijk zand alvast te verwijderen. Daarna circa 10 minuten laten wellen in het lauwe water. Passeer door een zeef en vang het welvocht op.

Snij de sjalot en venkel in grove stukken en de knoflook in kleine stukjes. Fruit dit rustig aan in wat olijfolie tot glazig. Voeg het **goed uitgeknepen** Eekhoorntjesbrood toe en laat even kort 'meezweeten' tot dat al het vocht verdampt is. Voeg de kippenbouillon, het Porcini welvocht en slagroom toe. Breng aan de kook en laat circa 15 minuten zachtjes koken.

Pureer met de staafmixer en schenk door een fijnmazige zeef. Breng op smaak met een beetje zeezout. Indien daags tevoren gemaakt, dan snel terugkoelen en afgedekt in de koeling plaatsen.

### VULLING WATERZOOI

Schil de bospeentjes en halveer in de lengte. Snij de bonen in lange schuine stukken. Blancheer de bospeentjes en snijbonen (en/of andere groenten) beetgaar in gezouten kokend water. Spoel direct af met koud water, laat goed uitlekken en plaats het in de koeling.

### Een uurtje van tevoren

Schil en snij de krieltjes in plakjes en zet apart onder koud water. Maak het verse eekhoorntjesbrood schoon en snij in mooie dikke plakken. Zet apart in de koeling in een bakje, ingepakt in vochtig keukenpapier.

Kook de zeekraal in wat water in 4-5 minuten beetgaar, laat het op een schaalje afkoelen en zet apart.

Verwarm grote, diepe borden voor op 70 ° C.

# FUNGHI FUNGHI

INT. GOURMET MUSHROOM  
TRADERS

## WATERZOOI MET EEKHOORNTJESBROOD



Kriel, groentjes, zeekraal in saffraan



verse Porcini kort gebakken



klaar voor de soep . . .

### AFMAKEN

Verwarm de 'soep' van Eekhoorntjesbrood

Kook de schijfjes van de krieltjes in de kippenbouillon met wat zout en de saffraan (ca.10 minuten). Voeg – zodra de krieltjes gaar zijn – de geblancheerde groenten en de zeekraal toe en verwarm nog even het geheel.

Pocheer de tarbotfilets (80 – 90 ° C) in water met een scheutje witte wijn (afhankelijk van de dikte van de filets in 5 – 10 min.).

Bak het gesneden verse Eekhoorntjesbrood in een anti aanbakpan met een drupje olijfolie op middel tot hoog vuur. 2-3 minuten. Dan van de hittebron en een klontje roomboter erdoor laten wegsmelten.

### SERVEREN

Schep wat krieltjes en groenten in het bord en lepel er wat van de saffraan-bouillon over. Leg er wat vis op. Schep daarop weer wat kriel, groente en de gebakken Porcini. Schenk de soep er voorzichtig bij langs de zijkant van de andere ingrediënten zodat de soep hieronder doorloopt en de frisse kleuren zichtbaar blijven. Garneer met wat weinig gehakte bieslook. **Bon appetit !!**

