





# Visbouillon

 **Bereidingstijd**  
30 min tot 1u

 **Moeilijkheidsgraad**  
Eenvoudig



# Ingrediënten

## Voor 2 liter

750 glazen visgraten (van magere vis: kabeljauw, schelvis, tong, tarbot, griet)  
1 ui  
1 wit van prei  
2 stengels bleekselders  
2 blaadjes laurier  
1 takje tijm  
1 eetlepel zout  
1 eetlepel witte peperbolletjes

# Bereidingswijze

- 1.** Spoel de visgraten onder koud water en doe ze in een grote, diepe kookpot.
- 2.** Maak de groenten schoon en snij ze in grove stukken.
- 3.** Doe alles in een grote kookpot met de kruiden, de peperbolletjes en het zout.
- 4.** Overgiet met twee liter water en breng aan de kook.
- 5.** Laat 30 minuten pruttelen. Niet langer, anders wordt de bouillon bitter.
- 6.** Zeef de bouillon. Gooi de gekookte graten en groenten weg.