Vispannetje met wortel, venkel en selder



Ingredienten voor 4 Personen

600	g	Witte vis
3		Wortelen
2	stengel	Preien
2	stengel	Selder
2		Uien
2	eetlepels	Citroensap
1		Kruidentuiltje
2		Eieren
100	ml	Noilly Prat
100	ml	Room
400	ml	Visbouillon
		Boter
		Zout

Bereiding

1. Smelt de boter in een pan en stoof de verse groenten aan. Blus vervolgens met Noilly Prat en overgiet met de visbouillon. Breng dit aan de kook.
2. Voeg het kruidentuiltje toe en laat dit 10 à 15 minuten onder een deksel op een zacht vuur sudderen. Voeg erna de visfilets toe en laat 5 minuten garen.
3. Voor het serveren klop je de eierdooiers los samen met de room en voeg je dit toe aan de stoofpot.
4. Zorg ervoor dat het gerecht niet meer kookt en breng het gerecht op smaak met zout en versgeperst citroensap.