

Internationaal Visserspotje

4 – 6 personen

Benodigdheden:

1kg fisfilets, 1kg gekookte ontschelpde mosselen, 12 gare rivierkreeftjes, 100gr buikspek, 2 uien, 1/2 kg vastkokende aardappelen, ½ liter visbouillon of visfumet, 3dl melk, 50gr boter, zout, vers gemalen peper.

Bereiding:

Fruit in een anti kleeftan het in blokjes gesneden spek aan met de gehakte uien. Overgiet met visbouillon en voeg de in dobbelsteentjes gesneden aardappelen toe. Kruiden met peper en zout en 10 minuten laten sudderen. Voeg de fisfilets, mosselen en rivierkreeftjes erbij, laat even doorwarmen en giet er dan de hete melk bij. Meng de bereiding zorgvuldig, maar laat niet meer koken. Serveer met dik gesneden vers gebakken bruin boerenbrood.

Smakelijk