

21-4-2015

---

Kookavond

## Waterzooi van zeeduivel met asperges

Nodig voor 4 pers:

- 700 gr. Zuivere filet van zeeduivel
- 12 gekookte asperges
- 2 staven prei
- 8 draadjes saffraan
- 8 takjes kervel
- 5 dl visfumet
- 2 dl room
- Peper en zout
- 30 gr boter

Zo maak je het:

- De zeeduivel filet moet volledig ontdaan zijn van het vel, en gebruik allen het wit vlees
- Snij de filets in 4 stukken van ongeveer 165 gr en snijd elk stuk nog eens in 4 gelijke stukken van ongeveer 40 gr
- Snij de beetgaar gekookte asperges in gelijke stukken van ongeveer 3 cm lengte
- Snij de prei in ringen
- Doe het klontje boter in een halfhoge pot en laat het smelten
- Leg de rondjes prei in en daarop de asperges en laat zo'n 2 min stoven
- Leg vervolgens de stukjes zeeduivel op deze groentebodem, kruid met peper, zout en de saffraandraadjes
- Bevochtig met de visfumet en de room
- Kook alles zachtjes gedurende 6 tot 8 min. in principe moeten de stukjes vis dan voldoende gaar zijn
- Kruid eventueel bij en versier met frisse kervel