**Waterzooi van kabeljauwhaasje met lamsoor en spinazie**

**kabeljauwhaasje
grijze garnalen
wortelen
selder
uien
prei
lente-uitjes
bieslook
peterselie**
**lamsoor
spinazie
visbouillon
mosselkruiden
kookroom
boter
vloeiende bloem
peper en zout**

**Voorbereiding.** Kuis en snijd een dikke wortel, een preistaaf en een paar sprietjes groene selder in stukken van een vijftal centimeter lang. Verdeel die verder in dunne reepjes. Snijd een ui in halvemaantjes. Was het lamsoor en haal er de dikkere stengels af. Was de spinazie grondig en laat uitlekken. Snijd een paar lente-uitjes met het groen eraan, op ringetjes.

**Bereiding**. Pocheer de stukken kabeljauwhaasje in de hete bouillon met mosselkruiden en zorg ervoor dat de bouillon niet meer kookt. Het pocheren duurt kort, maximaal 2 minuutjes, omdat de vismoten anders uiteenvallen. Controleer met een spiesje of de vis binnenin gaar is. Haal de moten uit de bouillon en bewaar ze afgedekt met folie in de oven op warmhoudtemperatuur.

Zeef de bouillon. Stoof de prei, wortel, selder en ui in een pan met een flinke klont boter. Bestuif, eens ze gaar zijn, met een paar eetlepels vloeiende bloem. Roer om en laat kort meebakken.

Giet nu afwisselend hete bouillon en kookroom in de pan en roer om tot je een lichtgebonden saus hebt. Breng op smaak met peper en zout.

Neem een andere pan en bak de spinazie kort in wat boter op hoge temperatuur. Stop net voor de spinazie teveel vocht verliest. De blaadjes mogen nog een goeie beet hebben. Doe hetzelfde met het lamsoor.

**Op het bord**. Schep in het midden van de borden een hoopje spinazie. Schep daarrond de groentesaus. Leg een tweetal vismoten op de spinazie. Verdeel het gebakken lamsoor over de borden.

Werk af met grijze garnaaltjes, ringetjes lente-ui, plukjes peterselie en gesnipperd bieslook. Dien op met een aardappelbereiding naar keuze, bijvoorbeeld aardappelpuree.