



Kroatië

Riblja juha

Vissoep

1 kg van verschillende vissen (zeebaars, zeeduivel, zeepaling, enz.)
olijfolie
1 kleine ui
2 - 3 wortelen
1 kleine knolselderij
2 peterseliewortelen
2 teentjes knoflook
2 laurierblaadjes
10 peperkorrels
zout
15 gr. rijst

Fruit in een grote (soep)pan de gehakte ui in wat olijfolie tot hij glazig is. Doe er dan de knolselder, de worteltjes, peterseliewortel, knoflook, laurierblad en peperkorrels bij, samen met de schoongemaakte vissen. Overgiet het allemaal met zoveel koud water dat het net onder staat en breng het langzaam aan de kook. Zet het vuur dan laag en laat het een half uurtje zachtjes pruttelen, tot het visvlees van de graten loskomt.

Haal de pan van het vuur en zeef de groenten en de vis uit de soep. Zet de pan terug op het fornuis, doe er zout naar smaak bij, strooi er de rijst in en laat het koken tot de rijst gaar is.

Ondertussen haal je het visvlees van de graten en snij je de groenten in stukjes. Verdeel dat over de borden. Giet er de hete soep over en serveer.