



# Montenegro

## **Brodet nad brodetima**

### *Stoofpot van vis*

1-1,5 kg. sardines, schoongemaakt. (of sprout, ansjovis e.d.)  
1 kg. uien  
7 dl. visbouillon (mag ook best van een blokje)  
1 dl. olijfolie  
1/2 fles (4 dl.) witte wijn  
2 stengels bleekselder, in stukjes gehakt  
1 bosje peterselie, fijngehakt  
2 tenen knoflook  
zout en peper  
vegeta (of groentebouillon)

Snij de uien in ringen en bak ze zachtjes in een grote pan in een paar eetlepels olijfolie.

Als ze glazig zijn gaan er de peterselie, de selder, de knoflook en peper en zout bij. Doe er de schoongemaakte vis bij en overgiet het met de visbouillon, de witte wijn en de rest van de olie. Kruid het eventueel nog met vegeta.

Breng het aan de kook en laat het op een zacht vuurtje minstens 2 uur pruttelen. Minstens, want hoe langer het de tijd krijgt, hoe lekkerder het wordt.

Serveer het vispotje met rijst