



# Montenegro

## **Riblja juha**

### *Vissoep*

500 gr. verschillende soorten zeevis

1 ui

1 wortel

1 peterseliewortel

1 stengel selderij

1 aardappel

1 laurierblad

½ dl. olijfolie

1 el. tomatenpuree

zout en peper

1 dl. witte wijn

2 tenen knoflook

citroensap

bladpeterselie

Snipper de ui en bak ze in een flinke scheut van de olie zachtjes glazig.

Snij de wortel, de peterseliewortel en de selderij in schijfjes en snij de aardappelen in kleine blokjes. Doe alles in de pan en giet er zoveel water bij tot het netjes onder staat. Doe er het laurierblad, de tomatenpuree en zout en peper bij en breng het aan de kook. Laat het een kwartiertje koken.

Ondertussen was je de vissen van binnen en buiten. Doe ze in de soep, breng het snel opnieuw aan de kook, zet het vuur zacht en laat het dan nog eens een goed kwartier verder pruttelen.

Haal de vissen uit de soep, haal het visvlees van de graten en snij het in stukken. Hou het even warm onder folie.

Zeef de vissoep en druk daarbij de groenten goed uit. Zet de gezeefde soep opnieuw op het vuur. Doe er de witte wijn en de rest van de olie bij, rasp er de tenen knoflook boven en breng het aan de kook. Doe er naar smaak citroensap bij en proef af op peper en zout.

Verdeel de vis over de borden, giet er de hete vissoep overheen en bestrooi het met gehakte peterselie.