

Ingrediënten voor 4 personen

Diverse groenten, b.v. ui, paprika, courgette, champignon, tauge.

Vooral veel groenten! Vis, b.v. schol, kabeljauw, koolvis.

Bouillon 1 liter, olie en peper.

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Montignac

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Vissoep

Een stevige maaltijdsoep

Vorbereiding

Was en snij de groenten grof. Snij de vis in grote stukken. Verwarm de bouillon.

Bereidingswijze

Roerbak de diverse groenten snel en kort, peper naar smaak. De warme bouillon erbij doen en even aan de kook laten komen. Dan het vuur klein draaien en de vis toevoegen. Als je tauge gebruikt, die pas enkele minuten voor het serveren toevoegen.

Serveertips

Voor de niet Montignaccers, stokbroodje erbij of een sneetje stokbrood gratineerd met kaas in de soep serveren.