


Bouillon van zeewier met zeegroenten

 4 personen

 Sligro-ISPC



25 min bereidingstijd

Ingrediënten

1 kleine venkel
120 g rettich
6 dl groentebouillon
1 limoen
4 takjes tijm
4 zeebanaantjes
80 g zeekraal
12 takjes zeebesjes
50 g codium
50 g wakame
50 g zee-eik
50 g zeesla
druppeltje olijfolie
versgemalen peper

Bereiding

- Spoel de zeesla en de wakame goed af onder de kraan zodat het teveel aan zout is weggespoeld.
- Doe de zeebesjes in een kom met ruim kraanwater en laat 10 minuten weken.
- Schil de rettich en schaaf op de mandoline in dunne plakjes.
- Snijd de steeltjes van de venkel en snijd ragfijn. Houd apart. Schaaf de rest van de venkel dun op de mandoline.
- Verwarm de groentebouillon tot het kookpunt.
- Snijd de helft van de limoen in dunne plakjes en doe samen met de afsnijdsels van de venkel, de tijm, de codium en de uitgelekte wakame in de cafetière. Giet er de hete bouillon op en plaats de deksel op de cafetière. Zet deze (zonder aan te drukken) op tafel bij je gasten.
- Smoor de geschaafde venkel met de zeekraal kort in een druppeltje olijfolie en kruid met versgemalen peper.
- Verdeel over 4 diepe borden en verdeel er de uitgelekte zeesla, de gesneden zee-eik, de uitgelekte zeebesjes en zeebanaantjes over.
- Rasp er de schil van de rest van de limoen over.
- Schenk er aan tafel de getrokken bouillon langs.