

1.

BEREIDING:

Stamp de knoflook met het zout en de oregano en kaneel fijn in een vijzel of hak het heel fijn op een plank. Verhit de olijfolie en de boter op laag vuur en smoor de knoflook met de kruiden en sjalotjes onder af en toe roeren 5 minuten. Doe de wortel, bataat, vis en de helft van de bouillon erbij. Breng dit aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken met de deksel op de pan of totdat de bataat zacht en gaar is. Laat dit afkoelen en pureer in de keukenmachine of met een staafmixer. Doe de soep weer in de pan en voeg de rest van de bouillon en de oestersaus toe. Breng aan de kook. Voeg, van het vuur, al roerend de room toe. Serveer je de soep later, laat hem dan niet aan de kook komen. Roer nu nog naar smaak oregano door de soep en breng op smaak met vers gemalen peper en zout. Serveer in warme kommen met platte peterselie. Ook lekker met een dikke snee supervers tijgerbrood, insmeren met knoflook en een beetje olijfolie, kort onder de grill.

2 tenen knoflook, pletten, pellen en hakken

- 1 fl grof zeezout
- 1 fl kaneel
- 1 el verse oregano
- 20 gram boter
- 2 el olijfolie
- 2 sjalotjes, in vieren
- 2 liter visbouillon
- 4 kleine wortels in stukjes
- 500 gram zoete bataat in stukjes (geschild gewogen)
- 250 gram witvis filet (victoriabaars)
- 2 dl room
- 1 el oestersaus (laat dit weg als je bouillon maakt van tabletten met zout)
- peper en zout uit de molen, gehakte oregano
- 1/2 bosje platte peterselie

