

# Bouillon van rode poon met ratatouille van venkel, courgette en Parijse paddenstoelen

## Ingredienten

- 2 rode ponen
- 1 wortel
- 1 stuk selder
- 1 stuk wit van prei
- 1 ui
- tijm
- laurier
- steranijs
- 1 Tomaat
- 1 courgette
- 1 uit
- 2 Parijse paddenstoelen
- 1 koffielepel tomatenpuree
- 1 venkel
- boter
- posteleinblaadjes
- crumble van gedroogde groene en zwarte olijven

## Bereiding

Voor 4 pers:

1. Fileer de ponen
2. Maak een fumet. Kleur de visgraten aan samen met de fijngesneden wortel, prei, ui en selder. Voeg kruiden toe (tijm, laurier, steranijs) en zet alles onder water. Laat lichtjes koken gedurende ongeveer 30 minuten. Schuim geregeld af. Passeer door een zeef en kruid bij, houd warm.
3. Snipper de ui en stoof aan. Voeg dan de brunoise van courgette toe, samen met de paddenstoelen, venkel en tomaat. Laat zachtjes koken. Werk af met een koffielepel tomatenpuree en weinig boter, controleer op de kruiding.
4. Verdeel de poon en stoom zacht gedurende ongeveer 3 minuten.
5. Afwerking. Maak 3 kleine quenelles met de ratatouille en schik ze op het bord. Leg hiertussen de poon, en giet de bouillon errond. Werk af met posteleinblaadjes en het crumble van olijven.