

## Visfumet:

### Ingrediënten:

- Bruikbare visafval (koppen zonder ogen en kieuwen, graten zonder longen en zeker geen grijze vellen. Vette vissoorten zoals zalm, haring enz. zijn niet geschikt.
- Uien
- Witte selder
- Champignonafval
- Bouquet garni
- Citroen peler à vif
- Water
- Witte wijn
- Zout en peperbolletjes
- boter

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie



<http://www.kwbreet.be>

### Werkwijze:

- De uien en selder reinigen, selder wassen, en beide éminceren. In beetje gesmolten boter laten sudderen zonder te kleuren.
- De gereinigde en gewassen visgraten toevoegen en even mede laten sudderen.
- Bevochtigen met water en witte wijn
- Champignonafval, bouquet garni, schijfjes citroen peler à vif en kruiden toevoegen.
- Ongeveer 30 minuutjes frémir (zeer zachtjes laten koken), écumer (afschuimen) en de fumet passeren.