

# De Kromme Watergang

## Vissoep tafel

### INSTRUCTIES (zie video op [cooklikeachef.nl](https://www.cooklikeachef.nl))

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 90 graden.
3. Zoek bij alle bakjes een mooi bord of een schaal om op tafel te zetten.
4. Schep of leg de inhoud van de bakjes op de borden en schalen zoals op de video.
5. Alle gerechtjes kunnen met bord of schaal in de oven worden opgewarmd (zo zijn ook de borden voorverwarmd) behalve de vissoep.
6. De vissoep kan in een pannetje verwarmd worden. (niet laten inkoken)
7. Tijd in de oven is ongeveer 20-25 minuten voor alle gerechten behalve de kom met de poon, de venkelcreme, de gegrilde paprika, de venkel en de kokkels. Deze moet alleen de laatste 5 minuten in de oven erbij. Aan deze kom voeg je aan tafel de warme vissoep toe.
8. Fijne avond toegewenst!



Video



## De Kromme Watergang



Venkel



Kokkels



Rouille



Gruyère kaas



Pinda Dukkah



Poon



Hummus



Venkelcrème



Vissoep



Aardappelen



Toastjes



Kikkererwten



Aioli



Gegrilde paprika



Courgettes



Baba Ganoesh