



Bouillabaisse

Rijke Provençaalse vissoep uit Marseille met verschillende soorten vis, schaaldieren en een geurige bouillon op basis van saffraan en venkel. Geserveerd met rouille en geroosterd brood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	50'	6	Vis

Ingrediënten

- 1 kg gemengde witte vis (zeeduivel, poon, wijting)
- 500 g mosselen
- 300 g garnalen ongepeld
- 2 uien
- 3 teentjes look
- 1 venkelknol
- 4 rijpe tomaten
- 1 dl olijfolie

1 zakje saffraandraadjes
1 sinaasappel (schil)
2 laurierblaadjes
1 takje tijm
1,5 l visfumet
1 dl droge witte wijn
zout en peper

Bereidingswijze

1. Snipper de uien, pers de look en snijd de venkel in reepjes. Ontvel de tomaten en snijd ze grof.
2. Verhit de olijfolie in een grote pot en stoof ui, look en venkel 8 minuten zacht op matig vuur.
3. Voeg de tomaten, saffraan, sinaasappelschil, laurier en tijm toe en laat 5 minuten meestoven.
4. Giet de witte wijn en de visfumet erbij, breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes trekken.
5. Leg de stevigste vis erin en pocheer 8 minuten net onder het kookpunt.
6. Voeg de mosselen en garnalen toe en laat nog 5 minuten koken tot de mosselen openstaan.
7. Kruid met zout en peper. Serveer de vis apart van de bouillon met rouille en geroosterd stokbrood.

Ontdek meer recepten op kookpot.be