



Hoofdgerechten

Soepen

Bouillabaisse met dorade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
400 gram kerstomaatjes (gele)
2 stengels selder (in boogjes)
1 rode chilipeper (fijnggehakt)
1 eetlepel rode wijnazijn
1 eetlepel tomatenpuree
500 milliliters visbouillon
2 lookteentjes (geperst)
4 doradefilets (met vel)
1 venkel (in blokjes)
1 kilogram mosselen
200 milliliters pastis
2 uien (gesnipperd)
12 garnalen (roze)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Fruit de uien glazig in olijfolie. Doe er de selder, venkel, chilipeper en tomatenpuree bij. Laat even meebakken. Blus met de pastis en de visbouillon. Kruid met peper en zout. Laat 15 minuten zachtjes koken.

Doe de mosselen met de knoflook in een diepe pan. Kruid met peper. Zet het vuur hoog en laat de mosselen, met deksel op de pan, open gaan. Zeef het kookvocht.

Doe het kookvocht van de mosselen en de tomaatjes bij de bouillon. Breng op smaak met de wijnazijn, peper en zout. Leg er de mosselen, garnalen en de visfilets bij. Laat 5 minuten onafgedekt pruttelen. Werk af met de peterselie.

