



Hoofdgerechten
Soepen

Eenvoudige bouillabaisse

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 deciliter droge sherry
1/2 theelepel saffraan
1 ui (grof gehakt)
1 sjalot (fijngehakt)
1 venkelknol (in ringen)
1 preiwit (in ringetjes)
1 selderstengel (in blokjes)
1 wortel (in blokjes)
1 eetlepel tomatenpuree
700 gram tomatenblokjes (in blik)
8 deciliters visfond
500 gram kabeljauw (in hapklare stukken)
500 gram gemengde zeevruchten (scampi's, mosselen, krabvlees)
6 lookteentjes (geplet)
4 eetlepels olijfolie
1 theelepel peterselie (gedroogd)
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de ui en prei 5 minuten in de olijfolie. Voeg de look, de tomatenpuree, venkel, sjalot, selder, wortel en de tomatenblokjes toe en laat dit 20 minuten koken op een hoog vuur.

Voeg dan de fond, de sherry en de saffraan toe. Nog 5 minuten laten pruttelen. Fijn mixen en door een zeef doen.

De soep opnieuw opwarmen en dan de kabeljauw en de zeevruchten toevoegen. Koken tot de vis gaar is en eventueel bijkruiden met peper en zout. Afwerken met peterselie.

Tip: Lekker met geroosterd stokbrood en rouille.

Keukenbenodigdheden

Mixer

