



S Bouillabaisse

🕒 35 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 ½ ui (gesnipperd)
- 🍷 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 🍷 1 stengel bleekselderij of
- 🍷 ½ venkelknol (in reepjes)
- 🍷 ½ rei (in ringen)
- 🍷 2 tomaten (gepeld, in blokjes)
- 🍷 ½ blikje tomatenpuree
- 🍷 ½ sinaasappel (schoongeboend)
- 🍷 500 ml visbouillon
- 🍷 ½ el Provençaalse kruiden (gedroogd)
- 🍷 ¼ tl saffraanpoeder
- 🍷 150 g kabeljauw- of tilapiafilets (in blokjes)
- 🍷 150 g zalmfilets (in repen)
- 🍷 100 g zeevruchten (fruit de mer), ontdooid
- 🍷 tabasco

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin de ui en knoflook.
2. Voeg de bleekselderij, prei, tomatenblokjes en -puree toe en bak 2-3 minuten mee.
3. Schil 5 cm schil van de sinaasappel.
4. Voeg de sinaasappelschil, visbouillon, tijm en saffraan toe aan de pan en kook zachtjes circa 10 minuten.
5. Voeg de kabeljauw, zalm en zeevruchten toe en verwarm circa 5 minuten tegen de kook aan.
6. Verwijder de tijm en sinaasappelschil.
7. Breng de bouillabaisse op smaak met tabasco.
8. Lekker met sneetjes stokbrood met rouille, *voor recept zie onder*

TIP: Vervang de zeevruchten (fruit de mer) door gekookte mosselen of grote garnalen.

Rouille

- 🍷 2 sneeën brood (verkruid)
- 🍷 65 ml bouillon
- 🍷 ½ aardappel (fijngehakt, gekookt)
- 🍷 ¼ tl saffraanpoeder
- 🍷 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 🍷 ½ rode peper (fijngehakt, zonder zaadjes)
- 🍷 2 el olijfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Week het broodkruid in de hete bouillon.
2. Knijp het brood iets uit en meng het met de aardappel, saffraan, knoflook, rode peper en een snufje (zee)zout in een vijzel of kom.
3. Wrijf alles tot een stevige crème.
4. Roer er in een straaltje de olijfolie door tot een dikke pasta.

