



Bourride

Bourride

🕒 40 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 3 teentjes knoflook
- 🍴 ½ prei
- 🍴 ½ venkel
- 🍴 175 g vastkokende aardappelen
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 100 ml witte droge wijn
- 🍴 500 ml visbouillon
- 🍴 8 el citroenmayonaise
- 🍴 200 g roodbaarsfilet met huid
- 🍴 8 rauwe grote garnalen
- 🍴 100 g gekookte mosselen
- 🍴 2 takjes peterselie
- 🍴 6 sneetjes wit stokbrood
- 🍴 peper en zout

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET:

1. Pel de knoflook en hak ⅓ fijn.
2. Maak de prei schoon en snijd het witte deel in dunne ringetjes.
3. Snijd de onder- en bovenkant van de venkelknol, bewaar het groen en snijd de rest in blokjes.
4. Schil de aardappelen en snijd in schijfjes.
5. Verwarm de olijfolie in een soeppan.
6. Bak de fijngehakte knoflook zachtjes 1 minuut.
7. Voeg de prei en venkel toe en bak 10 minuten zachtjes mee.
8. Zet het vuur hoger, voeg de wijn toe en laat tot de helft inkoken.
9. Voeg de bouillon toe en laat de soep 10 minuten zachtjes koken.
10. Pers de overige teentjes knoflook door de citroenmayonaise en roer goed door.
11. Zet tot gebruik in de koelkast.
12. Voeg de aardappel toe aan de soep en kook op laag vuur in 5-6 minuten bijna gaar.
13. Snijd de roodbaarsfilet in grove stukken.
14. Maak de garnalen schoon.
15. Voeg de roodbaarsfilet en garnalen toe en kook de soep 2 minuten.
16. Roer tot slot de gekookte mosselen erdoor en kook nog 2 minuten mee.
17. Verdeel de vis en groenten over diepe borden.
18. Roer de helft van de citroen-aioli met een scheut bouillon glad, klop de aioli met een garde door de bouillon.
19. Verwarm de soep nog 3-4 minuten zachtjes, zonder te koken, tot hij iets gebonden is.
20. Schep in de borden.
21. Hak de peterselie fijn, garneer de soep ermee en serveer met de citroen-aioli en het stokbrood.

