



Bouillabaisse vissoep

met geroosterd brood en rouille



ca. 40min



2 personen

Bouillabaisse is een fantastische vissoep waarmee je zeker indruk op je gezelschap zal maken. Al helemaal als je al deze luxe ingrediënten ziet: de ziltige smaken van garnalen en witvis worden aangezet door rijke saffraan, knapperige venkel en kruidige dragon. Om helemaal de blits te maken serveer je de soep met knapperig brood en een rouille – een crème van paprika en knoflook. Nu koken en je gasten verwennen!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode puntpaprika
- 2 tenen knoflook
- 1 venkel
- 1 prei
- 1 doosje saffraandraden
- 2 baguettes¹
- 10g verse dragon
- 1 blikje tomatenpuree
- 20ml vissaus⁴
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 2 heekfilets⁴
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1x garnalen (ontdood)²

Wat je thuis nodig hebt

- boter⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- keukenweegschaal
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

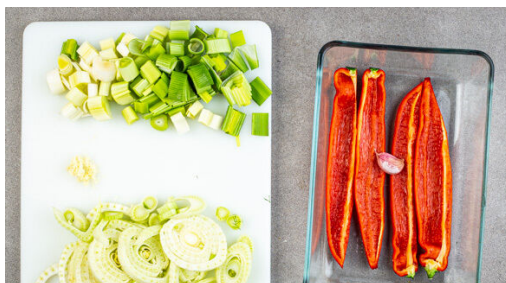
Kook het water voor stap 4 eventueel alvast in de waterkoker.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 933kcal, vet 42.5g,



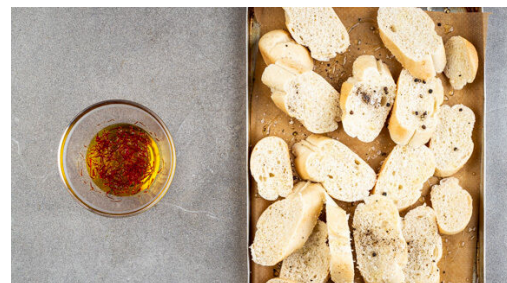
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **paprika** in vieren en verwijder de zaadlijsten. Leg de **paprika** in een kleine ovenschaal en leg er 1 ongepelde **teen knoflook** bij. Zet de schaal op een rek onderin de oven terwijl ie opwarmt. Snijd de **venkel** in dunne ringen. Halveer de **prei** in de lengte en snijd in dunne repen. Pel de overige **knoflook** en snijd 'm fijn.



4. Soep opzetten

Roer de **saffraan mét weekwater**, de **vissaus**, de **helft van de bouillon**, 500ml (heet) water en ½tl suiker door de pan en breng aan de kook. Zet het vuur wat lager en laat de **soep** 7-8min borrelen, tot de **venkel** gaar is. Spoel de **vis** af met koud water, dep droog met keukenpapier en controleer de **vis** op graten (gebruik evt. een pincet). Snijd de **vis** in stukken van 3-4cm.



2. Rouille voorbereiden

Week de **saffraan** in 50ml koud water. Snijd het **brood** in plakken van 1-2cm en verdeel ze over een bakplaat met papier. Besmeer het **brood** met 2el olijfolie en bestrooi met een snuf peper en zout. Zet de plaat boven de **paprika** in de hete oven en rooster ca. 7min. Haal het **brood** en de **paprika** eruit. Pel de **knoflook** (pas op: heet!) en scheur ca. 30g brood in grove stukken.



5. Rouille maken

Pak de staafmixer met hoge (maat)beker en maak een gladde puree van de **geroosterde knoflook**, de **stukjes brood**, de **paprika**, **3el soep**, **1tl paprikapoeder**, 1el water en een flinke snuf zout. Giet 1el olijfolie erbij en pureer opnieuw tot een stevige room. Pas evt. de consistentie aan met nog een lepel **soep** of water. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Groenten bakken

Smelt 2el boter in een middelgrote kookpan. Voeg de **venkel**, **prei**, **gesneden knoflook** en de **helft van de dragon mét steeltjes** toe met een snuf zout. Zet het vuur medium tot middelhoog en roerbak alles 4-5min tot de **groente** zacht wordt. Roer de **tomatenpuree** erdoor en bak ca. 1min mee.



6. Vis garen

Spoel de **garnalen** af en voeg met de **vis** toe aan de pan. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat 4-5min garen. Pluk de blaadjes van **derest van de dragon**. Proef de **soep** en voeg evt. nog wat peper en zout toe. Roer daarna niet meer, anders valt de **vis** uit elkaar! Serveer de **soep** en garneer met de **dragon**. Serveer met de **rouille** en de plakjes **brood**.