

BOUILLABASSE MET ROUILLE

Benodigheden (6 personen)

- 1,5 kg visfilets
- week- en schaaldieren (mosselen, scampi's) 750 gr
- 2 l visbouillon
- 3 uien
- 3 teentjes knoflook
- 1 venkelknol
- 3 dikke vleestomaten (of tomaten uit blik)
- 2 preiwitten
- 2 wortelen
- 2 spl tomatenpuree
- 1 spl pastis
- saffraan, tym, laurier, cayennepeper
- olijfolie
- fijngehakte bieslook

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>



Bereidingswijze

- groenten heel fijn snijden
- tomaten ontvellen & ontpitten en in blokjes snijden
- alle groenten (behalve de tomaten) + gesterne knoflook aanstoven in olijfolie tot deze bijna gaar zijn
- 1 spl pastis toevoegen en wat laten inkoken
- voeg tomaten, tomatenpuree en kruiden toe en laat even stoven
- overgieten met de bouillon
- 15 min zonder deksel laten koken
- op smaak brengen

in een andere kookpan een beetje van de “soep” scheppen om de schelp- en schaaldieren gaar te koken

afwerking

de grove stukken vis toevoegen aan de “soep”, opnieuw tot het kookpunt brengen (bouillir) en de pot van het vuur halen (baissier) en alles minstens 5 min laten rusten

intussen in de andere pot de schelpdieren open stomen en de schaaldieren garen

De vis, met behulp van een visspaan, in een schaal scheppen, overgieten met de “soep”, schelp- en schaaldieren er bovenop dresser, bestrooien met de fijngehakte bieslook

VISBOUILLON

Benodigheden

- graten en koppen
- 2,5 l water
- 2 stengels groene selder
- 1 stengel prei (wit en groen)
- 1 wortel
- 1 ui
- laurier en tijm
- 2,5 dl witte wijn
- 5 geplette peperbolletjes
- zout

Bereidingswijze

- alle groenten grof hakken
- groenten aanstoven in olijfolie
- koppen en graten toevoegen
- kruiden toevoegen
- overgiet met water en laat 20 min sudderen
- wijn toevoegen en nog 10 min laten suddern

alles **niet langer dan 30 min** laten koken, bouillon zeven

ROUILLE

Benodigheden

- 3 eierdooiers, 6 teentjes knoflook, olijfolie, wit brood, harissa

Bereidingswijze

- laat het brood weken in een weinig visbouillon
- eierdooiers vermengen met de uitgeperste look en de harissa
- doe er al roerend heel langzaam wat olijfolie bij
- meng er het geweekte brood onder
- blijf roeren en doe er nog olijfolie bij tot je een dikke mayonaise bekomt