

BOUILLABAISE VAN NOORDZEEVIS

Recept is voor 6 pers

2 pladijzen, 1 zeebaars, 400 gram kabeljauw, 2 poontjes

4 tomaten

100 gram gele Linzen

1 prei

2 wortels

3 uien

1/3 selder

1 rode paprika

2 teentjes look

Casinobrood wit, olijfolie (fles) dit is voor 18 pers

Laurier,tijm,peperkorrels

100 gram tomatenpuree

Visbouillonblokjes 2 stuks

2/5 dl witte wijn.

Fileer de vissen en reinig de graten

Stoof de groenten en de visgraten aan, blus met witte wijn en voeg de puree en de linzen toe.

Bevochtig met 2 ltr water voeg laurier ,tijm,peperkorrels toe.

Laat dit 1 uur zachtjes koken, mix dit geheel en passeer de fond

Gaar de vis in een beetje fond en schik deze in een bord.

Maak een rouille van look,paprika,en een beetje aardappelpuree werk af met olijfolie, smeer dit een getoast toastje

koken
