

# MAKKELIJKE BOUILLABAISSE (VISSOEP)

**Land:** Frans

**Maaltijd:** Soep

**Porties:** 3 personen

**Bereidingstijd:** 30 min. + 30 min. pruttelen

## INGREDIËNTEN VOOR 3 PERSONEN

- 1 prei (alleen het witte deel)
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 venkel
- 3 tomaten
- 1 pot visfond (soort bouillon)
- 1 buisje saffraan (0,5 gram)
- 1 stukje sinaasappelschil (ongeveer 1x4 cm)
- 1 laurierblad
- 150 ml witte wijn
- paar takjes peterselie
- 250 gram vis naar keuze (bijv. kabeljauw, roodbaars, zalm)
- 100 gram garnalen (gepeld)
- 100 gram mossel vlees of 15 hele mosselen

### Extra nodig

- staafmixer

## WAT GA JE DOEN

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de prei in ringetjes. Verwijder de harde kern van de venkel en snijd in blokjes.

Verhit een beetje olie in een soeppan. Bak hierin de ui, knoflook, prei en venkel ongeveer 5 minuten aan.

Snijd ondertussen de tomaten in blokjes. Hak de peterselie fijn.

Voeg de tomaten en peterselie aan de overige groenten toe. Voeg ook de witte wijn, laurier, saffraan en de sinaasappelschil toe. Laat 2 minuten pruttelen en voeg dan ook de visfond toe en nog een halve liter water. Breng de soep royaal verder op smaak met peper en zout. Laat de vissoep ongeveer 30 minuten pruttelen.

Verwijder het laurierblad en de sinaasappelschil. Pureer de soep glad met een staafmixer. Haal de soep vervolgens door een zeef om ervoor te zorgen dat je echt een gladde soep krijgt.

Snijd de vis in grove stukken. Voeg de vis, garnalen en mosselen aan de soep toe en laat in een paar minuten gaar koken, tot de vis niet meer doorschijnend is. Als je hele mosselen gebruikt, moet je de schelpen die na een paar minuten nog helemaal gesloten zijn weggooien.

Serveer de makkelijke bouillabaisse direct. Garneer eventueel met nog wat gehakte peterselie. Lekker met een glaasje witte wijn en een stokbroodje.

## **TIPS**

Als je de vis eenmaal hebt toegevoegd, moet je de soep snel serveren (dan is de vis het lekkerst). Je kunt de soep wel alvast de dag van tevoren maken zonder de vis toe te voegen. Als je de soep ook nog niet pureert, krijgen de groente en smaakmakers zelfs extra veel tijd om hun smaak af te geven aan de soep. Daar wordt je bouillabaisse alleen maar lekkerder van!