

# **Bouillabaisse, zuid-Franse vissoep**

## **Ingrediënten voor 4 personen**

- ca. 1 kg gemengde visfilet (bijv. poon, kabeljauw, zeeduivel)
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 kleine venkelknol
- 4 aardappelen
- 5 tomaten
- 3 eetlepels olijfolie
- geraspte schil van 1 citroen
- 1 theelepel tijm
- 1 blaadje laurier
- 5 draadjes saffraan of 1 theelepel saffraanpoeder
- 3 deciliter droge witte wijn
- 1 liter visbouillon
- zout
- peper
- 75 gram geraspte belegen kaas

## **Bereidingswijze**

Snijd de visfilet in stukken van ca. 4 cm. Maak de groente schoon. Snipper de ui en de knoflook, snijd de venkel in stukjes, de aardappelen in schijfjes en de tomaten in vieren. Verhit de olie in een grote pan en fruit de ui en knoflooksnippers met de venkelstukjes in ca. 5 minuten zachtjes glazig. Roer af en toe. Roer de stukken tomaat, de aardappelschijfjes, de geraspte citroenschil, de tijm, het laurierblaadje en de saffraan erdoor. Schenk de wijn en de visbouillon erbij en breng de vloeistof aan de kook. Laat de soep ca. 15 minuten zachtjes koken, tot de groente gaar zijn. Voeg de stukken vis toe en laat ze in 10 minuten zachtjes gaar worden. Breng de soep op smaak met zout en peper. Geef de geraspte kaas er apart bij. Serveer met stokbrood en eventueel met roille (scherpe pepersaus).

**Wijnadvies: Coteaux Varois en Provence 'Cuvée Speciale' Domaine Saint Jean de Villecroze,  
Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**