Bouillabaisse



Gebruikte bresc producten



Alioli met rode peper 1000g



Gamba marinade 1000g



Groene & rode peper WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Zongedroogde tomatenpuree 450g

Ingrediënten

5 l

- 3 el olijfolie
- 1 ui gesneden
- 1 prei gesneden
- 1 venkel gesneden
- 3 g venkelzaad
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 8 g bieslook gesneden
- 60 g Bresc Strattu di pomodoro
- 1 kg gesneden visfilet (zeeduivel, poon, zonnevis)
- 3 l visbouillon
- scheut Pernod
- 1 dl droge witte wijn
- ½ sinaasappelschil, geraspt
- 1 steranijs
- 3 g saffraandraadjes
- 6 g Bresc WOKpeper
- 500 g mosselen schoongemaakt
- 250 g rauwe gamba's
- 20 g Bresc Gamba marinade
- 20 g Bresc Alioli pimiento
- peper en zout naar smaak croutons

Bereidingswijze

Marineer de vis en de gamba's met de gamba marinade en de bieslook. Zet de pan op het vuur en voeg 2 eetlepels olijfolie toe. Smoor ui, prei, venkel en venkelzaad gedurende 2-3 minuten tot ze glazig en zacht zijn. Voeg knoflook, peper en strattu tomatenpuree toe. Blus af met Pernod. Voeg de witte wijn en bouillon toe tot alles goed onder staat. Voeg nu de sinaasappelschil, de steranijs en de saffraan toe. Voeg zout naar smaak toe en laat alles tot het kookpunt komen. Laat dit 10 à 15 minuten zachtjes pruttelen. Haal de steranijs eruit en voeg nu de vis, gamba's en de mosselen toe aan de pan.Breng alles langzaam naar het kookpunt.Zet nu het vuur zacht gedurende 6-7 minuten. Breng zo nodig op smaak met peper en zout. Neem een diepe schaal en leg hierin de stukken vis en mosselen. Schenk de soep eroverheen. Serveer met alioli en croutons.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000