Provençaals visstoofpotje



Ingrediënten

4

- 1 ui gesnipperd
- 12 g Bresc Knoflookpuree
- 1 dl witte wijn
- 2 dl koksroom
- 12 gamba's schoongemaakt
- 100 g Bresc Pomodori marinati
- 300 g vispoulet (zalm, zeeduivel, zeewolf)
- 25 g Bresc Gamba marinade
- 1 wortel grof gesneden
- 1 stengel bleekselderij, geschild en grof gesneden
- peper en zout naar smaak
- olie om te bakken

Gebruikte bresc producten



Bresc Gamba marinade 1000g



Bresc Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Bresc Knoflookpuree 1000g

Bereidingswijze

Schil de wortel en de bleekselderij en snijd deze grof. Pel de gamba's. Marineer de vis en gamba's in de gamba marinade voor 5 min. Bak ze goed aan en haal ze uit de pan. Fruit de ui in wat olie. Voeg de wortel en de bleekselderij toe samen met de knoflook en tomatenstukjes. Blus het geheel af met de wijn en kook even op. Voeg de room toe. Kook in tot gewenste dikte en voeg daarna de vis en gamba's toe. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Serveertip: met stokbrood en rijst.

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