

Verstegen recepten service

Bouillabaise de Marseille

10 personen

Ingrediënten omschrijving

- 2,5 kg Visgraten (platvis)
- 20 stuks Gamba's
- 500 gram Zalm (filet)
- 200 gram Bleekselderij (plakjes)
- 2,5 liter Water
- 200 gram Vongole
- 500 gram Witvis (filet naar keuze)
- 400 gram Verstegen Basissaus voor Vis
- 20 gram Verstegen Spicemix del Mondo Flamenco
- Verstegen Brassica koolzaadolie Culinair

Mise en place

- o Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal.
- o Verhit een scheut Brassica koolzaadolie Culinair in een kookpan en voeg het pantser van de gamba's, de platvisgraten en de afgewogen hoeveelheid Spicemix del Mondo Flamenco toe.
- o Kort aanzetten en aflussen met de afgewogen hoeveelheid water.
- o Laat de visbouillon op een laag vuur gedurende 30 à 35 minuten trekken.
- o Zeven en terug koelen.
- o Snijd de zalm en witvisfilet in mootjes van ca. 50 gram en spoel de Vongole.
- o Breng 2 liter van de visbouillon aan de kook samen met de afgewogen hoeveelheid Basissaus voor Vis.
- o Draai het vuur laag en laat de zalm, de witvis filet, de gamba's en de Vongole er voorzichtig in zakken.
- o Gaar de vissoorten gedurende 4 à 6 minuten.
- o Schep de vissoorten eruit en verdeel ze samen met de plakjes bleekselderij over de borden.
- o Verdeel de Bouillabaise voorzichtig over de geaarde vissoorten.

Serveertip

Dien de vis op met rouille of een scheutje room.
