



## Mediterrane groente-vissoep

### 2 PERSONEN

🕒 20 + 20 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍆 1 aubergine
- 🍆 1 courgette
- 🌶️ 2 rode paprika's
- 🧄 3 tenen knoflook
- 🌿 5 eetlepels olijfolie
- 🐟 3 ansjovisfilets
- 🍅 1 blik tomatenblokjes
- 🌿 1 el Provençaalse kruiden
- 🍲 500 ml visbouillon
- 🐟 200 g kabeljauwfilet
- 🫒 ½ pot zwarte olijven zonder pit

**MATERIAAL:** braadslede, staafmixer

#### ZO MAAK JE HET:

1. Oven voorverwarmen op 225 °C.
2. Aubergine, courgette en paprika wassen en in grove stukken snijden.
3. Groenten en knoflook in braadslede leggen en omscheppen met 3 el olie, peper en zout.
4. Groenten 20 minuten in oven roosteren, af en toe omscheppen.
5. Groenten uit oven nemen.
6. In soeppan ansjovis in aanhangende olie laten smelten.
7. Groenten, tomatenblokjes en kruiden erdoor scheppen.
8. Bouillon toevoegen en aan de kook brengen.
9. Soep nog 5 minuten zachtjes laten doorkoken.
10. Intussen in de koekenpan de bevroren visblokken in 2 el olie in 8 minuten gaarbakken, halverwege keren.
11. Vis bestrooien met zout en peper en elk blok vis in diep bord leggen.
12. Soep met staafmixer pureren en op smaak brengen met zout en peper.
13. Soep over vis schenken en bestrooien met olijfringetjes.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

