



Maaltijdsoep van roodbaars met garnalen en mosselen (Bourride)

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 teentjes knoflook
- ½ prei
- ½ venkel
- 175 g vastkokende aardappelen
- 2 el olijfolie
- 100 ml witte droge wijn
- 500 ml visbouillon
- 8 el citroenmayonaise
- 200 g roodbaarsfilet met huid
- 8 rauwe grote garnalen
- 100 g gekookte mosselen
- 2 takjes peterselie
- 6 sneetjes wit stokbrood
- peper en zout

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pel de knoflook en hak ⅓ fijn.
2. Maak de prei schoon en snijd het witte deel in dunne ringetjes.
3. Snijd de onder- en bovenkant van de venkelknol, bewaar het groen en snijd de rest in blokjes.
4. Schil de aardappelen en snijd in schijfjes.
5. Verwarm de olijfolie in een soeppan.
6. Bak de fijngehakte knoflook zachtjes 1 minuut.
7. Voeg de prei en venkel toe en bak 10 min. zachtjes mee.
8. Zet het vuur hoger, voeg de wijn toe en laat tot de helft inkoken.
9. Voeg de bouillon toe en laat de soep 10 min. zachtjes koken.
10. Pers de overige teentjes knoflook door de citroenmayonaise en roer goed door.
11. Zet tot gebruik in de koelkast.
12. Voeg de aardappel toe aan de soep en kook op laag vuur in 5-6 min. bijna gaar.
13. Snijd de roodbaarsfilet in grove stukken.
14. Maak de garnalen schoon.
15. Voeg de roodbaarsfilet en garnalen toe en kook de soep 2 min..
16. Roer tot slot de gekookte mosselen erdoor en kook nog 2 min. mee.
17. Verdeel de vis en groenten over diepe borden.
18. Roer de helft van de citroen-aioli met een scheut bouillon glad, klop de aioli met een garde door de bouillon.
19. Verwarm de soep nog 3-4 min. zachtjes, zonder te koken, tot hij iets gebonden is.
20. Schep in de borden.
21. Hak de peterselie fijn, gaarneer de soep ermee en serveer met de citroen-aioli en het stokbrood.

TIP: Bourride is een vissoep gebonden met citroen-aioli, zodat hij lekker romig wordt. Het lijkt op een bouillabaisse maar is toch net even anders. Bouillabaisse is haast een stoofschotel te noemen; de bourride is toch echt een soep. Een ander verschil is dat bij een bouillabaisse vaak stokbrood met rouille geserveerd wordt; bij bourride gaan we voor een broodje met aioli.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: eatertainment.nl

