Hoofdgerechten / Frankrijk

Franse bouillabaisse

De geweldige visstoofpot van Marseille - een furieus rollende bouillon van olijfolie en saffraan die emulgeert tot een gloeiende, ondoorzichtige soep waarin verschillende soorten mediterrane vis klaar zijn met koken, geserveerd met rouille en gegrilde croutons.

Tijd 150 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Gemengde stevige vis (rascasse, zeeduivel, zeepaling), in stukjes gesneden
- ☐ 400 g Malse vis (barbeel, wijting), geheel of gehalveerd
- ☐ 100 ml Extra vergine olijfolie
- ☐ 200 g Venkelknol, in plakjes gesneden
- ☐ 200 g Gele uien, gesneden
- ☐ 6 teentjes Knoflookteentjes, geplet
- ☐ 400 g Rijpe tomaten, grof gesneden
- ☐ 0,5 g saffraandraadjes, geweekt in 100 ml warm water
- ☐ 5 g Gedroogde sinaasappelschil (zeste d'orange)
- ☐ 1 boeket Verse tijm en laurierboeket garni
- ☐ 30 ml Pastis of Pernod
- ☐ 1500 ml Visbouillon of water
- ☐ 10 g Fijn zeezout en zwarte peper
- ☐ 100 g Rouille (saffraan-knoflookmayonaise)
- ☐ 8 sneetjes Gegrild stokbrood (croutons)

Zo maak je het.

01 Verhit de olijfolie in een grote, brede pan (minimaal 6 liter) op middelhoog vuur. Voeg de venkel, ui en knoflook toe. Zweet gedurende 10 minuten tot het zacht en geurig is. Voeg de tomaten, sinaasappelschil en het boeket garni toe. Kook op middelhoog vuur gedurende 15 minuten tot de tomaten zijn afgebroken en het mengsel dik en geurig is. De olie moet zichtbaar gescheiden zijn en glinsteren aan de randen.

02 Giet de visbouillon, het saffraanwater en de pastis erbij. Kruid rijkelijk met peper en zout. Breng op hoog vuur krachtig en volledig aan de kook; het koken moet heftig zijn, niet zacht. Door het agressieve koken wordt de olijfolie in de bouillon geëmulgeerd, waardoor deze van een heldere bouillon verandert in de kenmerkende ondoorzichtige, goudoranje bouillon van bouillabaisse. Kook hard gedurende 20 minuten.

03 Verlaag het kookpunt tot een krachtig kookpunt. Voeg eerst de stevige vis toe (zeeduivel, zeepaling, rascasse) en kook 5 minuten. Voeg vervolgens de malse vis toe (mul, wijting) en kook nog 3-4 minuten. Schelpdieren, indien gebruikt, moeten op het laatste moment worden toegevoegd. De vis moet net gaar zijn; ondoorzichtig en net beginnen te schilferen, maar niet uit elkaar vallen. Verwijder het boeket garni. Niet roeren; gebruik in plaats daarvan een lepel om de vis met de bouillon te bedruipen.

04 Schep de gouden bouillon in grote, voorverwarmde kommen. Leg de stukjes vis erop. Laat de gegrilde croutons op de bouillon drijven en bestrijk ze elk met een flinke klodder rouille. De rouille zal tijdens het eten een beetje oplossen in de hete bouillon, waardoor deze verder verrijkt wordt. Serveer onmiddellijk met extra rouille en croutons apart.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / french-bouillabaisse