

Vissoep



Hoofdgerecht

maaltijdsoep

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 40 minuten

Seizoen: Het hele jaar door



Ingrediënten

- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 1 prei
- 2 tomaten
- 1 sinaasappel
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 2 potten visfond (a 380 ml)
- 1 visbouillontablet
- 1 laurierblaadje
- 2 takjes tijm (of 1/2 theelepel gedroogde tijm)

- 1 enveloppe saffraan
- seizoengebonden vis (bijvoorbeeld: 1 krab, 8 garnalen, 2 visfilet (bv kabeljauw en rouget barbet (schorpioenvis, als je kunt krijgen), ongeveer 300 gram)
- 250 gr schaaldieren, de helft van een inktvis of een bakje fruit de mer (150 gr)
- 1 eetlepel Pernod (slijter)
- peper + tabasco
- handje peterselie

Bereidingswijze

1. Knoflook en ui pellen en fijn snipperen. Prei wassen en in dunne ringen snijden. Tomaten inkruisen, onderdompelen in kokend water, afspoelen onder koud water, ontvellen, zaadjes verwijderen en in blokjes snijden. Sinaasappel goed schoonboenen en met dunschiller 1 stukje van 4 cm afsnijden. In pan olie verhitten en knoflook, ui en prei ca. 2 minuten fruiten. Tomaat, tomatenpuree en fond toevoegen en aan de kook brengen. Bouillontablet erboven verkruimelen. Laurier, tijm, sinaasappelschil, schelpdieren, inktvis en saffraan toevoegen en soep zachtjes ca. 15 minuten koken.
2. Intussen kabeljauw en rouget barbet (of andere stevige vis) in blokjes snijden. Pernod en visblokjes toevoegen aan soep en ca. 5 minuten tegen de kook aanhouden. Laurier, tijm en sinaasappelschil verwijderen en soep op smaak brengen met peper en tabasco. Fruits de mer en schelpdieren over vier borden verdelen en hierover hete soep scheppen. Lekker met in olie gebakken stokbrood en rouille.

Tenslotte

Het is Frankrijks beroemdste vissoep. Iedereen die ooit in de buurt van Marseille is geweest móét hem gegeten hebben. Maar wie heeft weleens zelf bouillabaisse gekookt? Ik maar een paar keer in mijn leven en altijd in de zomervakantie. Want bouillabaisse koken is een tijdrovende hobby. Alleen al met het verzamelen van de juiste vissen kun je een dag zoet zijn. Van een bouillabaisse kun je gemakkelijk iets spectaculairs maken. Verlies vooral niet uit het oog dat de bouillabaisse van oorsprong een eenvoudige soep is, die door de vissers van de Middellandse Zee werd gemaakt van de vangst van die dag of restjes overgebleven vis. De soep wordt op smaak gebracht met de producten van de streek. Ook de Italianen hebben een eigen versie waar bij de soep op een bord met brood wordt geschonken. Voor deze **Vissoep uit Italië** verdeel je 600 gr verschillende soorten visfilet en schelpdieren van het seizoen in grove stukken. Hak 3 teentjes knoflook, 1 ui gesnipperd, 1 venkelknol in dunne schijfjes en 1 gedroogde peper fijn en fruit het mengsel licht in 2 el hete olijfolie. Voeg 400 ml tomatenblokjes uit blik, 1 glas witte wijn en ¼ liter visbouillon van tablet of vers erbij en laat de soep ongeveer 5 minuten doorkoken. Doe 500 gr gewassen mosselen in de schelp erbij en laat die opengaan. Voeg daarna de stukken vis en schelpdieren, 100 gram ongepelde garnalen toe en laat de soep 5 minuten zachtjes doorkoken. Breng op smaak met zout. Rooster intussen 8 sneetjes (Ciabatta)brood, halveer ze en wrijf ze in met een doorgesneden teentje knoflook. Schep de soep op het brood in de borden en garneer met 1 fijn gesneden bosje peterselie.