



## **Bouillabaise soep**

Voor ± 8 personen

### Ingrediënten

1 pond (soepvis) verschillende stukjes vis (of een moot zalm en een moot witvis).

2 knoflook

2 uien (ringen)

1 winter wortel in blokjes

1 venkelknol in blikjes

2 aardappels in blokjes

Pepertje

Verse dille

Sap van citroen

Scheut witte wijn

1 blik tomaten

1 blikje tomatenpuree.

### Bereiding

Maak visbouillon van 2 liter water met 4 bouillon blokken en pocheer hierin de vis.

Fruit in een scheut olie de gehakte knoflook, uit, pepertje, wortel en venkel met het blikje tomatenpuree ongeveer 5 minuten.

Dan de wijn erbij en even meebakken.

Blik tomaten toevoegen, Visbouillon erbij en aan de kook brengen en met de aardappelblikjes gaar laten worden.

Afmaken met dille en citroensap.

