

Ingrediënten voor 4 personen

2 uien -2 teentjes knoflook -2  
vleestomaten -1 citroen -1  
venkelknol -300 g kabeljauwfilet  
-300 g koolvisfilet -3 eetl. olijfolie  
-6 draadjes saffraan -1 eetl.  
gehakte tijm (vers of diepvries) -2  
visbouillontabletten Voor de  
rouille: -1 rode peper -3 teentjes  
knoflook -peper en zout -5 eetl.  
mayonaise -stokbrood

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Frans

**Soort\_gerecht:** Soep

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Bretonse vissoep

### Vorbereiding

Pel de uien en snijd ze in ringen. Hak de gepelde teentjes knoflook fijn. Kruis de vleestomaten in. Leg ze enkele tellen in heet water, pel ze en snijd ze in blokjes. Boen de citroen onder heet stromend water schoon en rasp 1 eetl. van de schil. Halveer de venkel en snijd deze in plakjes. Verdeel de vis in dobbelstenen.

### Bereidingswijze

Verhit de olie in een ruime pan en bak hierin 5 minuten de uien, knoflook, tomaten, citroenrasp en venkel. Giet er 1 l water bij en voeg saffraan, tijm en visbouillontabletten toe. Laat het mengsel 15 minuten koken. Pureer de soep met een staafmixer of in een keukenmachine. Voeg de vis toe en kook zachtjes 5 minuten. Meng voor de rouille 1 fijngehakte rode peper zonder zaadjes en 3 geperste teentjes knoflook met peper en zout door de mayonaise. Besmeer plakken stokbrood ermee en serveer ze bij de soep.