

Bouillabaisse van blikjes uit Marseille

Benodigdheden voor 2-3 personen:

- 4 el olijfolie
- 4 aardappels, geschild, in blokjes
- 2 el tomatenpuree
- 1 sinaasappel
- 2 blikjes makreel (\pm 300 g totaal), graat verwijderd
- 2 dl (houdbare) slagroom
- 1½ visbouillonblokje
- 2 kleine preien in dunne ringen
- zout, versgemalen zwarte peper

Bereiding:

- verhit de olijfolie en roerbak hierin \pm 2 min. de aardappelblokjes
- voeg de tomatenpuree toe, roer dit op hoog vuur erdoor en blus af met 7 dl water
- breng het mengsel aan de kook
- boon de sinaasappel schoon en snij hem (inclusief schil) in vieren
- voeg de sinaasappel, makreel, slagroom en bouillonblokje toe
- breng aan de kook en kook nog \pm 10 min zachtjes door
- voeg na \pm 8 min de prei toe
- verwijder de sinaasappel en breng de soep op smaak met zout en peper
- lekker met sneetjes witbrood