

Hollandse Bouillabaisse(met gamba's, jaja is niet Hollands)

*Het mooiste bij een bouillabaisse is grove stukken vis op de graat.
Bij dit recept maak ik het u wat makkelijker.*

Ingrediënten voor 4 personen:

8 grote (schone)mosselen(kook een paar extra om van te snoepen tijdens het koken)

8 (gepelde) rauwe gamba's maat 21-25

200 gram makreel filet zonder graat(snijden in stukjes van 25 gram)

200 gram andere seizoen vis filet (snijden in stukjes van 25 gram)

160 gram vlees van de oesterboorders.

100 gram venkel blokjes

100 gram wortel blokjes

60 gram prei ringetjes(1/2) vooraf gespoeld zand vrij

100 gram tomaten blokjes zonder zaad.

1 liter Garnalen bouillon(Hollandse garnalen doppen)

Recept Garnalen bouillon voor twee liter netto:

500 gram garnalen doppen(pelsel van Hollandse garnalen)

500 gram schone visgraat van platvis.

3 liter water

12 gram zeezout

3 tenen knoflook gesneden

de groenten resten van venkel, wortel en prei

50 gram tomaten puree

3 jeneverbes

3 steranijs

3 peperkorrels gekneusd

Werkwijze bouillon:

Zet alles op met koud water en laat rustig reduceren ,vanaf kookpunt max 40 minuten. Zonder deksel.

De bouillon met ingrediënten door een fijne zeef passeren.(klinkt beter als gieten)

Op smaak controleren , moet een mooie en krachtige vissige, garnalen smaak hebben.

Zo nodig rustig indampen(10 minuten)

100 ml vieux toevoegen.

De Bouillabaisse afmaken:

Neem de liter bouillon laat daarin de groentes trekken.(5 minuten)

Nu gaan de mosselen met de vis en gamba's in de bouillon, wederom rustig 5 minuten trekken.

Proef de bouillon af, eventueel naar uw smaak peper en zout toevoegen.

In Frankrijk serveert men hier graag wat Rouille bij, is op basis van gare aardappel, olijf olie mayonaise, knoflook, cayenne peper.

En natuurlijk brood, ook lekker met een krul roomboter.

Smakelijk eten Chef Leon

www.lewonvanderheijden.com