

VISSOEP

met rouille



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 1 ui - 1 wortel (100 gram) - ½ prei (75 gram) - ½ venkelknol (100 gram) - 1 teentje knoflook - 1 groentebouillon tablet - 1 theelepel visbouillon in poedervorm of ½ visbouillontablet - 2 tomaten - 1 theelepel Provençaalse kruiden - 1 eetlepel pastis of andere alcoholische anijsdrank - 750 ml water - 1 kg verschillende soorten in stukjes gesneden vis, zonder vel en graten - 1 plukje saffraan - 70 gram tomatenpuree - 2 theelepels olijfolie - 1 theelepel zout - versgemalen peper - **ROUILLE :** - 1 kleine rode peper - 2 teentjes knoflook - 2 eidooiers - 1 eetlepel mosterd - 1 gram saffraan - 200 ml plantaardige olie - 1 eetlepel tomatenpuree - zout en peper

1. Doe alle gewassen en gesneden groenten in de rvs-kom (houd een paar stukjes achter voor de garnering) met de knoflook, de bouillontabletten, de in viertjes gesneden tomaten, de Provençaalse kruiden, de pastis, het water, en peper en zout naar smaak.

2. Sluit de kom met de deksel en schakel het programma ROMIGE SOEP in.

3. Druk halverwege de kooktijd op Stop. Voeg vis, saffraan, tomatenpuree en olijfolie aan de inhoud van de kom toe. Schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Schakel aan het einde van het programma de Cook Expert nog 1 minuut in op snelheid 18 (zonder te verwarmen).

4. Dien de soep heet op met geroosterde sneetjes stokbrood, de achtergehouden groenten en de rouille.

ROUILLE

1. Installeer de grote transparante kom en met daarin de mini-kom op de Cook Expert.
2. Halveer de rode peper in de lengte en verwijder de zaadjes. Doe de teentjes knoflook en de rode peper in de kom. Schakel het FOODPROCESSOR-programma circa 30 seconden in. Spatel de stukjes van de wand van de kom naar het midden.
3. Voeg de eidooiers, mosterd, saffraan, het zout en de peper toe. Schakel de machine 1 minuut in en voeg via de invoerbuis een scheutje olie toe en daarna de tomatenpuree.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016