Bouillabaisse

Ingredienten voor 2 Personen

Saffraan aioli

1 teentje	knoflook
0,25 theelepels	zout
1 snuifje	safraan
3 eetlepels	mayonaise
0,25	citroen
	olijfolie
4 sneetjes	ciabatta

Bouillabaisse

2 eetlepels	olijfolie
2 teentjes	knoflook
120 ml	witte wijn
400 g	ELVEA Blokjes van gepelde tomaten
1 bussel	verse basilicum
1 handvol	venkelbladeren
750 ml	visfond
2	zeebaars / rode mul / roodbaars, in grove stukken
2	zeeduivel, in grove stukken
250 g	jumbo garnalen
20	
20	kokkels
1	citroenen, in 4 partjes

Bereiding

- Gebruik om de saffraan aioli te maken een vijzel en plet de look en het zout tot je een pasta bekomt. Meng in een kommetje de lookpasta, saffraan, mayonaise en het citroensap. Dek af en zet koel tot gebruik.
- Verhit de olijfolie in een grote sauspan of pot op een middelhoog vuur en fruit hierin de look glazig. Voeg de wijn toe en laat enkele minuten sudderen. Voeg dan de tomaten, basilicumstengels (bewaar de blaadjes voor later), venkelbladeren en visfond toe. Laat gedurende 15-20 minuten sudderen tot het

vocht een beetje verdampt is. Roer af en toe.

- Terwijl alles staat te sudderen, was je de mosselen en kokkels in ruim, koud water. Veeg alle vuil eraf en verwijder de baard. Gooi exemplaren die al open zijn weg.
- Nadat de soep is ingekookt, zet je de warmtebron uit en mix je de soep met een staafmixer of giet je ze voorzichtig in een blender om ze helemaal glad te mixen. Als je dat wil, dan kan je de soep ook nog zeven. Breng op smaak met peper en zout.
- Verhit de soep terug in dezelfde pan en voeg de vis toe, de grootste stukken eerst. Voeg dan de garnalen, kokkels en mosselen toe, waarbij je de zeevruchten onderduwt en een deksel op de pan zet. Laat de soep nog 5 minuten koken op een zacht vuurtje tot de kokkels en mosselen opengegaan zijn en de garnalen mooi roze kleuren. (Gooi kokkels of mosselen die nog dicht zijn weg)
- Verhit een pan op een middelhoog vuur om het brood te toasten. Borstel beide zijden in met olijfolie en plaats het brood in de hete pan. Toast beide zijden tot het brood goudbruin en knapperig is. Smeer er een laagje saffraan aioli op.
- Lepel de soep in kommen. Hak een paar basilicumblaadjes grof en strooi over de soep. Leg een sneetje toast met saffraan aioli bij elke kom en serveer er een citroenpartje bij.