



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bouillabaisse - Sydfransk fiskesuppe med fennikel, hvidvin og aioli

Det skal du have

½ stk løg
1 stk gulerod
½ stk fennikel
½ stk rød chili
1+1 fed hvidløg
½ pose tomatpuré
1 pose hvidvin cooking wine
1 dåse hakkede tomater
½-1 stk appelsin
1 pose hønsebouillon
½ pose timian
1 stk foccacia brød
1 stk laksefilet u. skind (har været frosset)
1 stk hvid fisk (har været frosset)
1 pose aioli

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Forberedelse:** Pil og hak løg. Skræl og skær gulerod og fennikel i tern. Hak chili og den første mængde hvidløg fint.
3. **Bouillabaisse:** Varm lidt olivenolie op i en stor gryde. Steg løg, gulerod og fennikel ca. 3 min. Tilsæt chili (efter smag), hakket hvidløg og tomatpuré og steg i 1 min. Tilsæt hvidvin, hakkede tomater, presset appelsinsaft, bouillon og 2½ dl vand. Krydr med tørret timian. Bring i kog og lad det simre ca. 10 min.
4. **Hvidløgsbrød:** Pil og pres hvidløg og bland med ½-1 spsk olivenolie. Læg brødet på en bageplade med bagepapir og pensl med hvidløgssolien. Varm midt i ovnen nogle min. til brødet har fået en mere gylden farve.
5. **Bouillabaisse - forsat:** Skær fisken i mindre stykker. Vend forsigtigt fisken i gryden og lad det simre yderligere 4 min. til fisken er tilberedt. Smag suppen til med lidt salt og friskkværnet sort peber.
6. Skær hvidløgsbrødet i grove skiver. Servér bouillabaisse med en klat aioli og hvidløgsbrød.