

## Vissoep

Een grote kom vissoep met knapperig brood en lekkere olijfolie is voor mij een ultiem vakantiegerecht. Eet dit in de zon in de tuin als lunch of uitgebreid met verschillende bruschetta als hoofdgerecht. Visbouillon kun je vaak kant en klaar kopen bij de visboer, zelf maken van vis en graten, of een mengsel maken van visfond met water en er bestaan zelfs visbouillonblokjes. Deze zijn o.a. verkrijgbaar bij Marqt, de Chinese supermarkt en goed gesorteerde supermarkten. Ze zijn ideaal voor allerlei doeleinden denk aan risotto, pasta met vis en natuurlijk vissoep!



### Ingrediënten voor 4 tot 6 personen:

- 1 grote ui fijngesnipperd
- 3 tenen knoflook fijngeknepen
- 1 rode paprika fijngesneden
- 1 courgette fijngesneden
- 2 blikken tomaatblokjes
- 1 flinke pluk saffraan
- 1 rode peper fijngesneden, zaadlijsten en pitjes verwijderd
- rasp van 1 citroen
- 1 laurierblad
- 2 theelepels gedroogde oregano
- 1 L visbouillon

400 gram of meer visfilet in blokjes gesneden (tilapia, zeebaars, dorade, zalm, zeeduivel, koolvis, rode poon, kabeljauw, tong, etc.)

Schaaldieren als garnalen, coquilles, vongole, mosselen, etc. Zijn ook allemaal erg lekker en geschikt in deze vissoep.

Om erbij te serveren:  
1 citroen in partjes  
olijfolie  
verse basilicumblaadjes  
knapperig warm brood

Verhit olie in een grote soeppan en fruit op laag vuur de knoflook, rode peper, uien en paprika ongeveer 20 minuten. Als het te hard gaat doe je er een scheutje water bij. Voeg dan de tomaatblokjes, saffraan, courgette, oregano, citroenrasp en een laurierblad toe. Breng aan de kook. Voeg de visbouillon toe en laat zacht koken met het deksel op de pan tot alle groenten gaar zijn. Zet de staafmixer in de soep en pulseer een paar keer kort. Het is lekker als de soep niet helemaal glad gepureerd is. Roer de vis en of schaaldieren door de soep en breng opnieuw aan de kook. Draai het gas uit en laat de soep tien minuten rusten. Breng op smaak met zout en zwarte peper. Bestrooi elke kom rijkelijk met basilicum. Serveer met een partje citroen, knapperig warm brood en een drupje olijfolie.

Met dank aan Sarah de Grunt – [www.sarahaandekook.nl](http://www.sarahaandekook.nl)