

Zeetong met jus van bouillabaise



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 2 tomaten
- 1 venkel
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 2 el olijfolie
- 1 schorpioenvis
- 1 el visfumet
- 1 halve dosis saffraan
- 4 zeetongfilets
- 1 takjes bladpeterselie, gefrituurd

Bereiding

Schil de tomaten en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.

Snij de venkel fijn, pe en snipperknoflook en ui.

Verhit de olijfolie en fruit venkel, ui en knoflook.

Voeg de tomatenblokjes, schorpioenvis, visfumet, een snuifje saffraan en 1 liter water toe.

Puree dit alles en duw de jus door de zeef, giet terug in de pan en breng aan de kook.

Rol de zeetongfilets op en pocheer ze een tiental minuten in de jus.

Serveer de jus in vier borden en schik er de zeetongrolletjes in.

Werk af met een snuifje saffraan en de bladpeterselie.

