

Noordzeebouillabaisse (4 personen)

Ingrediënten

300 g kabeljauw
1 zeetong 300 g
16 mosselen
16 kokkels
8 langoustines
1 selder
1 prei
1 sjalot
1 teentje look
20 g verse peterselie
1 kg polderaardappelen
400 g boter
100 g zure room
2 dl witte wijn



Bereiding

Stoom de kabeljauw en de zeetong gedurende 8 minuten, de kokkels en de langoustines gedurende 4 minuten. Stoof de look, selder en de sjalot in boter. Voeg de mosselen toe en blus met witte wijn. Versnijdt de selder en stoom gedurende 8 minuten. Versnijdt vervolgens de prei en vacuümeer met boter en zout gedurende 8 minuten. Maak de selderjus met mosselsap, selder, peterselie, boter en zure room in een blender. Passeer door een zeef en mix op. Bak de polderaardappelen gedurende 1 uur op een oven van 200 °C, snijd ze in tweeën, haal uit met een lepel en meng met 200 g boter en 30 g zure room tot een puree.

Tips

- Fileer en reinig alle vissen.
- Reinig de kokkels en de mossels tot er geen zand meer in het water te zien is.
- Indien er geen mosselen voorradig zijn, gebruik kokkels en bak op. Gebruik op dezelfde manier het sap voor de selderjus.
- Serveer eventueel met koude garnalen.
- Serveer eventueel met mayonaise van peterselie, look en Oud Brugge Kaas.