

Bouillabaisse

Toplam 75 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~260 kcal

Açılış 16/10

Marsilya limanından safran balık çorbası deniz ürünleri ve rezene aromasıyla güçlüdür.

Malzemeler

- 500 gr Beyaz balık fileto
- 250 gr Karides
- 6 su bardağı Balık suyu
- 1 adet Rezene
- 3 adet Domates
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 6 dilim Ekmek
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Rezene ve domatesi zeytinyağında 10 dakika yumuşayana kadar kavurun.
- Balık suyu ve safran ekleyip 25 dakika kısık ateşte kaynatın.
- Beyaz balık parçalarını tencereye alın.
- Karidesi son 4 dakikada ekleyin, fazla pişip sertleşmesin.
- Ekmek dilimleriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Balık son bölümde ekleyin; uzun kaynama eti parçalar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek ve rouille sosla, çorbayı sıcak şekilde sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten