

Marsilya Bouillabaisse

Toplam 135 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 17/10

Bouillabaisse, rezene, domates, safran, balıksuyu ve karışık deniz ürünlerini rouille soslu ekmekle sunan Marsilya çorbasıdır.

Malzemeler

- 900 gr Karışık beyaz balık
- 400 gr Midye
- 300 gr Karides
- 1 adet Rezene
- 2 adet Soğan
- 4 adet Domates
- 1.5 litre Balıksuyu
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 0.5 adet Baget ekmek
- 1 adet Yumurta sarısı
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı

Yapılış

- Soğan ve rezeneyi zeytinyağında 10 dakika yumuşatın.
- Domates ve safran ekleyip 5 dakika pişirin.
- Balıksuyunu katıp taban 30 dakika kısık ısıda kaynatın.
- Çorba tabanını pürüzsüz çekip tekrar tencereye alın.
- Balık parçalarını ekleyip 3 dakika pişirin.
- Karides ve midyeyi ekleyip 5 dakika daha pişirin.
- Rouille sürülmüş kızarmış bagetle servis edin.

PÜF NOKTASI

Balıkla günlük sırasına göre eklemek hepsinin dağılımını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış baget ve sarımsaklı rouille ile geniş kaselerde servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Yumurta