



Elvea, een feest uit Italië

Italiaanse vissoep



Ingredienten voor 2 Personen

1	Lotte
2	rode gamba's
2	inktvistubes
2	inktvistentakels
1	zeebaarsfilet
1 bol	look
0,50	ajunin
100 g	ELVEA Pomo e Legumi
1 scheut	witte wijn
250 ml	water
blaadjes	peterselie, gehakt
takjes	zeevenkel fijngehakt
1	rustiek brood
	olijfolie
	zout

Bereiding

Snijd de lotte en de zeebaars in grove stukken.

Haal de koppen van de gamba's.

Snijd de tubes van de inktvissen in ringen.

Verhit een scheutje olijfolie in een pan op het vuur.

Snijd de bol look in twee (zonder te pellen) en leg de stukken zo in de pan.

Voeg nu de ui en de stukken vis toe en laat enkele minuutjes bakken.

Kruid met peper en zout en voeg de Pomo & Legumi toe.

Blus met een scheutje witte wijn.

Laat het geheel enkele minuten inkoken en voeg vervolgens 250 ml water toe.

Breng het geheel op smaak met de fijngehakte peterselie en zeevenkel (of dille) en laat het nu een kwartiertje pruttelen op een zacht vuurtje.

Snijd ondertussen het brood in sneetjes en besmeer de sneetjes met olijfolie. Grill ze vervolgens krokant.

Haal de look en de ui uit de vissoep.

Verdeel de soep over twee bordjes. Werk ze af met een takje zeevenkel en serveer met het gegrilde brood.

