

Zeeduivelsoep



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 1 kg zeeduivel
- 1 liter visfumet
- 350 gram aardappelen
- 2 uien
- 1 droge sherry
- 1 olijfolie
- 1 room
- 4 sneden boerenbrood
- 1 bos peterselie, gehakt
- 2 takjes tijm
- 2 blaadjes laurier
- 1 cayennepeper
- 1 enkele saffraanstampers

:

Bereiding

Snij het visvlees in stukken.

Schil de aardappelen en snij in plakken.

Pel de uien, snij in plakken en bak glazig in olijfolie op een zacht vuur. Voeg de visfumet en de aardappelen toe, kruid met tijm, laurier, zout, saffraan en zwarte peper. Breng aan de kook en laat 15 min. sudderen.

Leg de stukken zeeduivel in de soep en laat 10 min. sudderen.

Snij de korsten van het brood, toast en snij in soldaatjes.

Schep de stukken vis en de aardappelen uit de kookpan en verdeel over warme borden.

Voeg aan de soep een lepel room toe en eventueel een scheut sherry (of witte wijn) , warm al roerend op en breng op smaak met peper en zout en cayennepeper.

Vul de borden, bestrooi met gehakte peterselie en serveer met soldaatjes van brood.