

# Marsilya Bouillabaisse

Toplam 105 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

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

### PÜF NOKTASI

Balıkların günlük sırasına göre eklemek hepsinin dağılımını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış baget ve sarımsaklı rouille ile geniş kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Yumurta