



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 3 eetlepels olijfolie
- 1 grote ui fijngesneden
- 1 prei in dunnen ringen
- 2 teentjes knoflook
- 2 tomaten ontveld in blokjes
- dus gesneden of geraspte schil van een mooie 1/2 sinaasappel
- 1/2 venkelknol in reepjes
- 10 draadjes saffraan
- 1 blaadje laurier
- 2 takjes tijm
- 600 gram visfilet in repen
schelvis - kabeljauw - zeewolf
- zout en peper
- 1 stokbrood in plakjes geroosterd.

Bereiden

Verhit de olie in een ruime pan en bak hierin de uit ongeveer 5 minuten. Voeg de prei, knoflook, tomaten, sinaasappelschil en venkel toe en bak dit ook nog 5 minuten mee. Schenk er 1 liter kokend water bij en voeg de saffraan toe, laurier en tijm toe. Breng de soep aan de kook en laat hem ongeveer 15 minuten zachtjes koken. Verwijder hierna de sinaasappelschil, laurierblad en tijm. Pureer de soep, zeef hem en breng op smaak met peper en zout. Breng de soep aan de kook, voeg de vis toe en laat alles nog 5 minuten zachtjes koken. Serveer de soep met plakjes geroosterd stokbrood besmeerd met Rouille.

Rouille is een pikante peper mayonaise. Klik [hier](#) voor het recept.