

# Bouillabaisse

## Ingrediënten:

- 2 l water
- 80 g MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Kreeftenfond
- 150 g venkel
- 300 g soepgroenten
- 2 st sjalot
- 2 st knoflook
- 1 st sinaasappelsap
- 1 st citroensap
- 2 dl BUITONI Tomaten Coulis (blik 800 gram)
- 800 g gemengde vissoorten

## Bereiding:

- Breng het water aan de kook.
- Breng op smaak met de MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Kreeftenfond.
- Fruit de sjalot en de knoflook zachtjes aan.
- Voeg de soepgroenten en de tomaten coulis toe.
- Breng verder op smaak met de sinaasappelsap en citroensap.
- Doe als laatste de gemengde vissoorten bij de soep en kook deze hierin gaar.

