

## STAARTVIS LE CHEVALIER

### **Ingrediënten :**

*1 staartvis - 1 lepel groene pepers - 1 lepel kappertjes - 2 kleine sjalotten - 3 dl room.*

### **Bereiding :**

De fijngehakte sjalotten tesamen met groene peper en de kappertjes langzaam opwarmen in de boter. Wat room bijvoegen tot de saus licht gebonden is (eventueel wat bloem bij de room voegen). Ondertussen de staartvis koken tot deze gaar is.

De staartvis schikken in een warme schotel, de saus naperen over de gepocheerde staartvis, opdienen met gekookte of « duchesse » aardappelen.

---

## BOUILLABAISSE (23)

---

### *BOUILLABAISSE LE CHEVALIER*

### **Ingrediënten :**

*1 kg verse Noordzeevis - 4 St. Jakobsschelpen - verse krab - 100 gr gepelde garnalen - 1 l visfumet - 1 takje selder - 2 wortelen - 1 ajuin - 1 takje peterselie - 3 gepelde tomaten - 20 cl witte wijn - 1 glas cognac - mayonnaise - ketchup - knofloof - 20 cl room - 50 gr bloem - provençaalse kruiden en cayennepeper.*

### **Bereiding :**

Laat de fijngesneden groenten gaar worden in een weinig boter, voeg er nadien de visfumet, witte wijn, cognac, tomaten en een snuifje cayennepeper bij. Goed laten doorkoken. Laat de vis en de St. Jakobsschelpen in deze bouillon gaar worden, daarna zeven en in een grote pot plaatsen. Voeg daarbij een liaison van 20 cl room en 50 gr bloem, laten opwarmen tot de soep lichtjes gebonden is. Voeg de garnalen en de krab erbij, breng wat op smaak met wat zout en cayennepeper, garneren met gehakte peterselie.

Opdienen met geroosterd brood met ayolie, bereid met mayonnaise, tomatenketchup, het sap van geperst look en een weinig cayennepeper. De bouillabaisse erg warm opdienen.