

# BOUILLABAISSE



Revista  
Jun. | Jul. 11

Fotos: Melanie Maps  
Chef: Guy Doré



35  
min



Médio

## INGREDIENTES

- 3 cebolas
- 3 tomates
- 6 batatas
- 4 filetes de peixe
- 1 c. de chá de açafrão em pó
- 2 c. de sopa de azeite
- Funcho fresco
- Sal e pimenta
- 300 g de mexilhões
- 4 camarões grandes
- Vinho branco
- Pastis
- 1 frasco de Soupe de Poisson da Thiol

## PREPARAÇÃO

Aqueça o azeite numa frigideira • Frite as cebolas finamente cortadas, o funcho e 3 tomates em rodela • Descasque e corte em cubos/rodela as batatas e coloque-as sobre a cama de cebolas funcho e tomate • Tempere com sal, pimenta e açafrão • Adicione vinho branco e um fio de pastis • Cubra com água • Deixe ferver durante 15 minutos, adicionando os mexilhões para abrirem nos últimos 5 minutos • Coloque os filetes de peixe sobre os legumes, adicione um frasco de sopa de peixe Thiol e deixe ferver durante 5 minutos