# N° 13

# ROUILLE

fiskesuppe

*En slags mayonnaise, som er særlig god sammen med skaldyr og fiskeretter.*
*Den er stærk, bliver ofte brugt i det Provencalske køkken til fisk, fiske supper og Bouillabaisse*

**Ingredienser:**
6-8 personer

*Husk at få fiskeskrog og hoveder med hjem fra fiskehandleren til fiskeboillon*

1-1½ kg. Fisk uden skind og ben (næsten alle slags fisk)
6-8 Kinarejer eller jomfruhummerhaler
2-3 Løg
1 Dåse flåede tomater
0,5 gr Safran
1 Kvist timian
Salt og peber
5 dl. Fiskebouillon
5 dl. Hvidvin
1 Fed hvidløg
1spsk. Olivenolie

**Sådan gør du:**

Pil løgene og skær dem i ringe.

Varm olien i en bredbundet gryde og svits dem klare heri. Tilsæt safran og presset hvidløg. Hæld vin og fiskebouillon over.

Hak tomaterne groft og si det meste af væsken fra. Kom tomatkødet i suppen sammen med timian. Lad den koge i ca. 20 min.

Skær fisken i passende stykker. Skyl rejerne i koldt vand.

Læg fiskestykker og rejer i suppen og lad dem koge med ved meget svag varme i 3-4 min. Tag gryden fra varmen og lad den række i 5 min.

Server med Rouille og ristede brødcroutoner.