

## Zeeuwse vissoep, croutons, rouille en venkel

### Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een pan met water aan de kook.
3. Verwarm de vissoep in een pan.
4. Leg de vacuumzakken met poon, kokkels en venkel in het kokende water en haal van het vuur. Laat ongeveer 8 minuten staan.
5. Verwarm een diep bord voor, in heet water of in de oven op de laagste stand.

### Bord opmaken

1. Leg de poon, de toastjes, de gegrilde paprika, de venkel en de kokkels in het bord zoals op de video.
2. Spuit een paar flinke stippen venkelpurée en rouille over de ingrediënten in het bord.
3. Strooi naar smaak de Gruyère kaas in het bord.
4. Giet de hete soep over de ingrediënten (hoeveelheid naar smaak).

# SOLIS

connoisseurs



Toastjes



Vissoep



Venkel



Poon



Rouille



Venkelpurée



Gegrilde paprika



Gruyère kaas



Kokkels

