






Bouillabaisse à la Serge







Viskes in de oven met de folie er op – 15 min. 120°C

Haal de langoustine uit de soep ! Soep laten opkoken.

De langoustine op het laatste moment mee warmen in de soep.

Dresseer bord naar believen ... of doe de chef na 😊

	Liefst een diep bord ... Groentjes in het midden van het bord, eventueel met ronde uitsteekvorm zodat je mooi rondje hebt.
	Leg op de groentjes het tong-rolletje
	Leg ernaast het stukje kabeljauw
	Hierop mag het stukje rode poon
	De langoustine (uit de opgewarmde soep halen) en mooi 'on top'

	Kleine inktvis mag op het tongrolletje.
	Enkele schelpjes
	Nog een mosseltje
	Wat garnaltjes en wat kroepoek (wordt trouwens van garnaal gemaakt)
	Rest van de vis = repasse
	SMAKELIJK !