

Snelle Vissoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten:

- 1 zak Italiaanse roerbakmix (ca. 400 gr)
- 2 pakjes tomatenblokjes
- 2 groentebouillonblokjes
- 150 gr pangasiusfilet
- 100 gr garnalen
- 100ml droge witte wijn
- 2 teentjes knoflook
- Olijfolie of bakspray
- 3 takjes Basilicum
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- peper
- 1 liter water

Bereidingswijze:

1. Snijd de pangasius in reepjes.
2. Snijd de basilicum fijn.
3. Verhit in een soeppak de olie of bakspray. Pers de knoflook uit in de pan en bak deze ongeveer 1 minuut.
4. Doe de roerbakmix erbij en bak het 5 minuten mee.
5. Blus het met de wijn.
6. Voeg de tomatenblokjes en de oregano toe en 1 liter water.
7. Laat het 10 minuten zachtjes koken.
8. Zet de soep op een laag vuurtje. Voeg de vis en garnalen toe en laat ze 5 minuten garen.
9. Strooi de basilicum erover en breng eventueel nog op smaak met peper.

