



Время приготовления блюда составляет 30-40 минут. В одной порции содержится 324 килокалории. На 6 порций потребуется 900 грамм свежих помидор, 5 столовых ложек оливкового масла, очищенная и мелко порезанная крупная луковица, 2 раздавленных зубчика чеснока, одно небольшое перо лука-порея, мелко порезанное, одна маленькая луковица фенхеля, 2 палочки сельдерея, так же порезанных, апельсиновая цедра, натертая на терке, половина порезанного и очищенного от семян красного перца чили, шафран, 2 лавровых листа, 1 столовая ложка свежего тимьяна, 1 килограмм филе рыбы, это может быть окунь или пикша, 250 грамм свежих мидий, 225 грамм очищенных тигровых креветок в оболочке. Подавать блюдо нужно с французским багетом, соусом руй и тертым сыром Грювьер. Помидоры ошпарьте горячей водой в течение 30 секунд, после слейте воду и очистите их от кожуры, нарежьте. На оливковом масле обжарьте лук, сельдерей, лук порей и фенхель, чеснок в течение 5 минут, до образования мягкости. Положите в кастрюлю помидоры, перец чили, апельсиновую цедру, шафран, тимьян и свежий лавровый лист, залейте все 600 мл воды. Оставьте кипятиться на 20-25 минут.

Филе рыбы нарезанное на одинаковые кусочки добавьте в кастрюлю и варите 2-3 минуты на небольшом огне, постоянно помешивая. После положите туда мидии с креветками и варите еще 5 минут, если мидии не открылись – выкиньте их.

Морепродукты и рыбу достаньте из кастрюли. Процедите через сито бульон с сохранением всех овощей. Затем верните жидкость в кастрюлю и добавьте оливковое масло, кипятите еще 2 минуты на сильном огне. В конце положите обратно овощи, морепродукты и рыбу. К супу подаются чесночные тосты, соус руй и тертый сыр.

Руй – это майонез с ароматом шафрана, красного перца, чеснока и красного перца. Является классическим аккомпанементом к гуляшу и рыбным супам.