

Opregte Vissop.

Hierdie sop mag duur lyk, maar moenie skrik nie!
Dit is nie so duur nie, en dit is werklik heerlik.

Maak 6 tot 8 porsies

100 g Klein Skulp noedels
1 huisie gekapte knoffel
sout en swart peper
250 ml witwyn
1 klein blikkie garnale

400 g bevrore stokvismootjies
2 tamaties, afgeskil en gekap
2 koningklipvisstukke, in hapgrootte stukkies
12 ontaarde steurgarnale
1 klein blikkie mossels

Metode:

- 1.) Plaas stokvis, uie en tamaties in 'n pan en geur met sout en swartpeper. Bedek die bestanddele met water, laat kook vir 30 minute totdat die vis sag is.
- 2.) Wanneer dit afgekoel het, versap of maak goed fyn sodat dit die basis vir die sop kan wees.
- 3.) Gooi die mengsel weer in die pan en voeg koningklip en wyn by. Kook vir 30 minute totdat die koningklip sag is.
- 4.) Kook intussen die pasta skulpies in kokende gesoute water vir 10 minute. Laat afloop.
- 5.) Kook steurgarnale deur hulle vir 2 minute lank in kookwater te gooi. Hou die steurgarnaal water eenkant.
- 6.) Voeg die pasta, steurgarnale, garnale en mossels nagenoeg tien minute voordat die sop bedien word by en verhit.

Notas:

Toets die geur en dikte - 'n bietjie steurgarnaalwater kan bygevoeg word as die sop te dik na u smaak is. Bedien met Franse brood en slaai indien verlang.
Hierdie sop kan afgewissel word deur 'n bietjie saffraan by te voeg wanneer die koningklip en wyn bykom.

Opdienings voorstel:

<http://phantocomp.weebly.com>