BOUİLLABAİSSE

https://www.kotanyi.com

1 paket balık fileto
1 paket Kotányi tavuk çeşnisi
150 g doğranmış soğan
6 çay kaşığı zeytinyağı
1 l su ya da balık suyu
200 g küp doğranmış patates
Kotányi sarımsak tozu
3 tatlı kaşığı domates püresi

Zeytinyağını kızdırarak soğanlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Patates ve domates püresini ekleyin ve su ilave edin. Tatlandırmak için tavuk seasoning paketinin yarını ekleyerek 15 dakika pişmesi için kendi haline bırakın. Balık filetolarını bütün halde karışıma ekleyerek 15 dakika kadar daha pişmesi için bırakın. Son olarak kalan tavuk seasoning ve sarımsağı ekleyin.

Not: Taze beyaz ekmek ve biraz domatesli pesto sos ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:75155 • adı:Bouillabaisse • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:55