**Marmite van heilbot met tonijn kabeljauw**

tonijn  
heilbot  
skrei of kabeljauw  
brood  
of  
aardappelpuree  
rouille  
ui  
prei  
selder  
wortel  
knoflook  
puntpaprika’s

boter  
witte wijn  
[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)  
tomaten uit blik  
tomatenpuree  
peper en zout  
basilicum  
dille  
citroen  
saffraan  
peterselie  
mantelschelpnootjes  
tijgergarnalen  
octopus

Sauteer gesneden ui, prei, selder, wortel, knoflook en puntpaprika in een beetje boter. Voeg witte wijn en [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) toe. Breng aan de kook. Voeg tomatenblokjes uit blik en tomatenpuree toe. Kruid met peper, zout, basilicum en dille. Voeg een scheutje citroensap, een doosje saffraan en gehakte peterselie toe.

Voeg nu de vis en zeevruchten toe, volgens de vereiste gaartijd. De bouillon mag nu niet meer koken.

**In volgorde**: mantelschelpnootjes, tijgergarnalen, octopus (in ringetjes gesneden), tonijn, heilbot en sluit af met de skrei of kabeljauw.

Dien op met brood of aardappelpuree. En ook met een potje rouille voor de liefhebbers van een pikantere bereiding.