**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.