**Gazpachuelo malagueño**

prei
selder
uien
laurier
visafval
peper en zout

krielaardappeltjes
mayonaise
knoflookpasta
platte peterselie
kabeljauw
heek
gamba’s

**Maak een visbouillon**. Snijd een paar stengels prei, selder en een paar uien op grove stukken. Leg ze in een kookpot, voeg een paar blaadjes laurier toe en breng aan de kook. Doe er ruim veel afval bij van vis, krabben, gamba’s en al wat je nog meer in voorraad hebt. Zorg ervoor dat het schaaldierenafval voldoende geplet is. Kruid verder met peper en zout.

Laat de bouillon een half uurtje trekken op laag vuur. Afschuimen hoeft niet, alles wordt toch gefilterd. Zet daarna de staafmixer in de bouillon en maal alle ingrediënten zo fijn als mogelijk. Je hebt nu een bijzonder vieze brij…

Leg een neteldoek in een vergiet en hang dit boven een propere kookpot. Giet er de brij in een zorg ervoor om zoveel mogelijk vocht te recupereren door het doek stevig uit te wringen.

Breng de gefilterde bouillon aan de kook en schep er een portie geschilde krielaardappeltjes bij. Laat onafgedekt een kwartiertje koken op matig vuur en controleer of de aardappeltjes gaar zijn.

Zet het vuur laag en laat de temperatuur van de vissoep dalen tot bijna lauw. Schep een paar eetlepels mayonaise in een kookpotje en meng met knoflookpasta uit een tube. Voeg nu lepelsgewijs visbouillon toe aan de mayonaise. Zorg ervoor dat die niet schift. Dat kan gebeuren als de toegevoegde bouillon nog te heet is.

Breng de resterende bouillon met de aardappeltjes terug tot tegen het kookpunt. Pocheer er de vis en garnalen in. Laat de temperatuur daarna weer zakken. Meng nu de mayonaise-bouillon met de rest van de saus en zorg er opnieuw voor dat de mayonaise niet schift door een te hoge temperatuur.

**Tijd om op te dienen.** Schep een pollepel soep in voorverwarmde diepe borden. Leg er stukken vis, aardappeltjes en zoals hier, garnalen bij. Werkt af met plukjes platte peterselie. Je kan er gekookte rijst of stokbrood bij serveren, maar dat hoeft niet.