



*Elvea, een feest uit Italië*

## Vissoep alla carrettiera



### Ingredienten voor 4 Personen

|            |                               |
|------------|-------------------------------|
| 40         | gedroogde porcini             |
| 2 teentjes | look, fijngesnipperd          |
| 50 g       | pancetta                      |
| 100 g      | tonijn uit blik               |
| 1          | chilipeper, fijngehakt        |
| 100 g      | ELVEA Pomo e Legumi           |
| 300 g      | ELVEA Polpa di pomodoro       |
| 1 snuifje  | suiker                        |
| 1 handvol  | platte peterselie, fijngehakt |
|            | peper                         |
|            | zout                          |
|            | olijfolie                     |
| 100 g      | zeekraal                      |
| 1          | venkel, in reepjes            |
| 2 stengels | lente-uien, fijngehakt        |
| 500 g      | mosselen                      |
| 500 g      | vongole schelpen              |
| 200 ml     | witte wijn                    |
| 1 klontje  | boter                         |
| 1 scheut   | water                         |
| 4          | tongrolletjes                 |
| 1          | inktvistube, in ringetjes     |
| 4          | gamba's                       |
| 1          | ciabatta                      |
| 1 eetlepel | mayonaise                     |
| 1 teentje  | look, geraspt                 |
| 1 eetlepel | Elvea Tomatenconcentraat      |
|            | geraspte Parmezaanse kaas     |

### Bereiding

#### Maak de saus:

Week de porcini een half uurtje in warm water, giet ze af en bewaar het weekwater. Hak de porcini fijn.





## *Elvea, een feest uit Italië*

Fruit de look aan in een scheutje olijfolie. Voeg pancetta, tonijn, chilipeper en porcini toe. Bevochtig het geheel met polpa en pomo e legumi. Roer er nog de fijngehakte peterselie onder. Kruid met peper en zout.

### **Maak de vissoep:**

Doe de zeekraal, venkel en lente-ui in een grote pot. Schep er de mosselen en de vongole over. Bevochtig met witte wijn en een scheutje water. Voeg nog een klontje boter, peper en zout toe en verwarm het geheel op het vuur. Laat garen.

Zeef de gare zeevruchten en vang het vocht op in een steelpan. Meng er twee flinke pollepels van de carrettierasaus onder. Verwarm opnieuw op het vuur en laat de inktvisringen, de gamba's en de tongrolletjes garen in de soep.

Meng alle ingrediënten voor de rouille. Bak de ciabatta af.

Schep de mosselen en de vongole in de soep. Besmeer de sneetjes ciabatta met een laagje van de rouille en rasp er wat Parmezaanse kaas over. Werk de soep af met wat venkelgroen en serveer met de toast.

Recept info: Njam!-tv 'Italiaans, Makkelijk en Gezond'

