

(odc.35) danie rybne w stylu francuskim

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.35)

trudność: **trudne**

Składniki

dwie pełne garście muli i małży
6 filetów z barweny
po jednym filecie z lucjana i pagrusa
1 czerwona cebula
3 ząbki czosnku
½ papryczki chilli
oliwa
sól, pieprz
1 kieliszek białego wina Chardonnay
1 puszka całych pomidorów bez skórki
pęczek natki pietruszki
3 młode ziemniaki
koper włoski
seler naciowy

Sos majonezowy aioli

mały słoik dobrego majonezu
1 cytryna
1 ząbek czosnku

Przygotowanie

Na dno rozgrzanego rondla wlać oliwę i wrzucić posiekaną czerwoną cebulę, czosnek oraz chilli. Podsmażać mieszając. Włożyć do rondla mule, zwiększyć ogień i zalać mule winem. Ułożyć płasko małże, a na nich filety z barweny, kawałki lucjana i pagrusa, skórą do góry. Pół puszki pomidorów podzielić rękami na kawałki i delikatnie dodać do rondla. Posypać danie drobno posiekanymi miękkimi częściami łyżek natki pietruszki. Dodać obrane, pokrojone na plastry ziemniaki i posypać szczyptą soli. Przykryć rondel pokrywką i gotować na małym ogniu ok. 5 minut, aż małże się otworzą i powstanie lekki, pomidorowy bulion.

Przygotować sos aioli

Do majonezu dodać startą skórkę i 2 łyżki soku z cytryny oraz ¾ startego ząbka czosnku. Wymieszać składniki.

W głębokim talerzu delikatnie ułożyć mule, małże i ryby, czubki kopru włoskiego i młode żółte listki selera naciowego. Połączyć bulionem i ozdobić łyżką sosu aioli.

© Jamie Oliver