



Fransk Kvalitets konserver

Cvr.nr. 26 17 33 29

Madfrafrankrig.dk

[mail@madfrafrankrig.dk](mailto:mail@madfrafrankrig.dk)

tlf. 2366 83787

- **La rouille** er en sauce som først blev lavet til La bouillabaisse, men nu nærmest er et "must" til alle fiskesupper.

Denne emulsionssauce laves på en majonæsebase med hvidløg, paprika og chili – som man kan lide den.

Kom en klat i din tallerken i den varme suppe, det pifter den op.

Rouille betyder "rust" – den første rouille blev nemlig lavet med søpindsvin rogn som basis for emulsionen.

Man kan stadig få servere den "rigtige" rouille i nogle restauranter ved Marseilles, men ellers har versionen på basis af mayonnaise spredt sig til resten af Frankrig.

Når man ved, at disse rogn er orange/koralfarvede, så forstår man bedre hvorfor det blev nævnt rust.