רכיבים:

½ קילו פירות ים בתפזורת (לא הכרחי)

4 פילטים של דג ים (לברק, לוקוס, שולה, טרחון) קצוץ גס

3 גזרים קצוצים

3 גבעולי סלרי קצוץ

בצל גדול קצוץ

4 שיני שום פרוסות דק

בקבוק יין לבן יבש

½ כוס שמן זית

3 כוסות מרק צח

5 עגבניות קצוצות

3 עלי דפנה

צרור עלי בזיליקום טריים

צרור פטרוזיליה

מעט גבינת פרמז'ן מגוררת

מלח ופלפל

1 באגט פרוס

אופן ההכנה:

1. מאדים את הגזר, הבצל, הסלרי והשום בשמן זית בסיר רחב ועמוק כעשר דקות, מוסיפים את העגבניות ומאדים עוד כעשר דקות.

2. מוסיפים את הבזיל והפטרוזיליה ומאדים כחמש דקות. מוסיפים את היין ומביאים להרתחה מבשלים כחמש דקות. מוסיפים את המרק צח ומביאים לרתיחה נוספת.

3. מוסיפים את עלי הדפנה ומתבלים במלח ופלפל. מוסיפים את פירות הים והדגים ומבשלים על אש בינונית כ 15 דקות. מכבים האש.

4. בתנור קולים את פרוסות הבאגט מרוחות בשן שום חצויה ובמעט שמן זית ומעליהן מעט גבינה. כשהגבינה מותכת להוציא מהתנור.

5. יוצקים המרק לקערות הגשה שבמרכזן פרוסת בגט וקשט בפטרוזיליה קצוצה.