

Zarzuela (typisch Spaans gerecht)

Ingrediënten:

500 gram kabeljauwfilet,
500 gram schelvisfilet,
250 gram mosselen,
1 deciliter olijfolie,
2 in ringen gesneden uien,
4 teentjes knoflook uit de knijper,
2 rode paprika's,
2 tomaten
1/2 fijngesneden Spaanse peper zonder zaden,
50 gram rauwe ham, in reepjes gesneden (kan eventueel weggelaten worden)
50 gram gemalen ontvelde amandelen,
1 laurierblad,
1 theelepel gemalen zwarte peper,
4 deciliter droge witte wijn,
1 theelepel citroensap.

Bereiding / Instructies:

1. Bestrooi de vis met wat zout.
2. Verhit de olie in de paellapan en fruit hierin de ui en de knoflook lichtgeel. Snijd de paprika in ringen en verwijder de zaadlijsten en zaadjes. Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadjes en hak het vruchtvlees fijn. Laat de paprika, tomaten en Spaanse peper 5 minuten met de ui en de knoflook meefruiten.
3. Voeg dan de ham, amandelen, laurier, zout en peper toe en laat het mengsel inkoken.
4. Giet er daarna 5 dl water, de wijn en enkele druppels citroensap bij en roer alles goed om.
5. Voeg de vis toe en laat het geheel 8 minuten koken.
6. Voeg de gewassen mosselen toe (geen open exemplaren!) en laat nog 5-6 minuten koken.
7. Serveer de zarzuela in de pan.
8. Deze schotel kan gevarieerd worden met vele vissoorten en schaaldieren, zoals garnalen, tarbot, langoustines, krab en inktvis.

Wijnadvies: Enate Chardonnay – 234, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort