

Marmitako (Stoofschotel met Spaanse rosé en tonijnsteaks)

Benodigheden voor 4 personen:

- 5 eetlepel olijfolie
- 2 grote uien gesnipperd
- 3 teentjes knoflook gesneden
- 2 groene paprika's in blokjes
- 1 eetlepel paprikapoeder
- verse peterselie fijngehakt
- 1 blik tomatenblokjes uitgelekt
- 750 gram vastkokende aardappels in blokjes
- 1 deciliter Spaanse rosé
- 1 visbouillontablet, verkruimeld
- 4 tonijnsteaks, in stukjes

Bereidingswijze voor Marmitako:

Verwarm de olie in een braadpan en fruit de ui en knoflook 5 minuten.

Schep de paprika, paprikapoeder, een deel van de peterselie en tomaat erdoor en bak dit nog 3 minuten zachtjes mee.

Schep de aardappelblokjes (geschild) door dit mengsel. Schenk de Spaanse rosé, bouillontablet en 250 milliliter water in de pan en breng dit aan de kook.

Zodra het begint te koken, vuur laag zetten en geheel 20 minuten laten stoven met deksel, tot aardappel vrijwel gaar is.

Af en toe omscheppen, op smaak brengen met versgemalen peper.

Tonijn in de saus leggen. Deksel op de pan en nog 5 minuten zachtjes stoven tot de vis gaar is.

Verdelen over 4 borden. Een glas Spaanse rosé erbij en eet smakelijk!

U schenkt hierbij de Rosado van Bodegas Patrocinio, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort