



Zarzuela (Sarsuela)

Hoofdgerecht • Vis
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Inktvis (ringen)
gamaba's
garnalen
filets van witte vis (bijvoorbeeld kabeljauw, heek enz)
ui
knoflook
wortel
bleekselderij
olijfolie
rode peper
rode, groene en oranje paprika's
tomatenpuree
visbouillon
witte wijn
laurier
zout en peper
peterselie

Bereiding

Knoflook en rode peper versnipperen.
Ui, bleekselderij en wortel in kleine blokjes snijden.
Aanfruiten in olie.
Tomatenpuree even mee verhitten.
Blussen met witte wijn.
Paprika's dunschillen en in reepjes snijden en samen met laurierblad en visbouillon bij de bereiding voegen.
20 minuten zachtjes laten sudderen.
De visfilets door gekruide bloem halen en bakken in hete olijfolie.
Gamba's en garnalen bij de goentebereiding voegen en nog eens 5 minuten zachtjes laten sudderen.
Schep de gebakken vis voorzichtig door de bereiding, breng op smaak en werk af met gehakte peterselie.

Notities

Zarzuela of Sarsuela, een Catalaans visgerecht. Er bestaan vele variaties van dit gerecht, vaak ook met mosselen die in deze versie niet gebruikt zijn.

Foto's

