

Duimen en vingers

(culinaire column door Guy Weyts)

Zarzuela “Pas-Vite”, verrijkt met picada



Ingrediënten voor 4 p:

400 gr mosselen of venusschelpen
4 grote langoustines
8 kleine gamba's
150 gr inktvisringen (niet gepaneerd!)
600 gr zeevisfilets zoals zeeduivel, kabeljauw of zeebaars
20 gr boter
6 eetlepel olijfolie
8 teentjes knoflook
2 kleine uien
2 ontvelde en ontpitte tomaten in blokjes gesneden
2 flinke eetlepels tomatenpuree
1,5 dl witte wijn
1,5 dl visbouillon
2 laurierblaadjes
1 eetlepel paprikapoeder
4 eetlepels cognac

Voor de picada:

50 gr gepelde witte amandelen
2 eetlepels gehakte peterselie
1 enveloppe saffraan opgelost in 4 eetlepels hete witte wijn
2 geroosterde sneden witbrood in kleine stukjes gesneden
4 eetlepel olijfolie
2 eetlepels visbouillon

Bereidingswijze:

Pureer alle ingrediënten voor de picada en versnijdt de vis in stukken. Verhit de boter en de olie en fruit hierin de ui en de knoflook. Voeg de gamba's en de inktvis toe en na 1 minuut meebakken ook de tomatenblokjes. Nu is het tijd voor de rest van de ingrediënten zoals de wijn, de tomatenpuree, de bouillon, de vis, laurier, paprikapoeder en de brandy. Laat even opkoken en breng op smaak met zout en peper. Roer er nu de picada door alsook de mosselen. Schep over in vier ovenvaste schotels en schik er de langoustines op. Gaar nu nog gedurende een 8-tal minuten in een oven van 180 C en strooi er net voor het uitserveren nog wat verse peterselie en de garnalen over.