



Caldeirada Visstoof

Kleurrijke Portugese visstoof in laagjes met verschillende vissoorten, aardappel, ui en paprika. Een vullende maar lichte one-pot.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	4	Vis

Ingrediënten

- 600 g gemengde witte vis (kabeljauw, wijting, zeebaars)
- 300 g garnalen of mosselen (optioneel)
- 500 g vastkokende aardappelen
- 2 uien
- 1 rode paprika
- 3 teentjes look
- 400 g tomatenblokjes (blik)
- 150 ml witte wijn
- 4 eetlepels olijfolie

1 laurierblad
1 theelepel paprikapoeder
Verse peterselie
Zout
Peper

Bereidingswijze

1. Snijd de vis in grove stukken. Schil en snijd de aardappelen in schijven. Snijd de uien en paprika in ringen, hak de look fijn.
2. Giet 2 eetlepels olijfolie op de bodem van een ruime pot.
3. Bouw in laagjes: eerst aardappelschijven, dan ui, paprika, look, en daarna de vis. Herhaal tot alles op is.
4. Verdeel de tomatenblokjes, het laurierblad en de paprikapoeder over de lagen. Kruid met zout en peper.
5. Giet de witte wijn en de resterende olijfolie erover.
6. Dek af en laat op laag vuur 35 minuten stoven zonder te roeren, zodat de lagen intact blijven.
7. Voeg eventueel de garnalen of mosselen de laatste 8 minuten toe.
8. Werk af met verse peterselie en dien op rechtstreeks uit de pot.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)