



## Fideuà de marisco

*Een Valenciaanse variant op paella, maar dan met korte pasta in plaats van rijst, gegaard in een rijke visbouillon met scampi en inktvis.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

350 gr fideua-pasta (korte dunne noedels)  
300 gr scampi, gepeld  
250 gr schoongemaakte inktvis, in ringen  
1 rijpe tomaat, geraspt  
1 kleine ui, fijngesneden  
2 teentjes look, fijngehakt  
1 tl zoet paprikapoeder  
1 snuf saffraan  
900 ml visbouillon

5 el olijfolie

zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olijfolie in een brede paellapan en bak de inktvisringen enkele minuten. Schep ze eruit en hou apart.
2. Fruit de ui en look zacht in dezelfde pan tot ze geuren.
3. Voeg de geraspte tomaat toe en laat inkoken. Roer het paprikapoeder erdoor zonder te verbranden.
4. Doe de fideua-pasta in de pan en roerbak ze een paar minuten mee tot ze lichtjes kleurt.
5. Giet de warme visbouillon erbij, voeg de saffraan en zout toe en breng aan de kook.
6. Verdeel de inktvis over de pan en laat 8 minuten zachtjes koken zodat de pasta het vocht opneemt.
7. Leg de scampi bovenop en laat nog 4 tot 5 minuten meegaren tot ze roze en gaar zijn.
8. Zet het vuur op het einde even hoger voor een licht krokante bodem. Serveer met een lepel aioli erbij.

---

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