



Fideuà de marisco

Een Valenciaanse variant op paella, maar dan met korte dunne pasta in plaats van rijst, gegaard in een rijke visbouillon met scampi en inktvis. Het gerecht heeft een authentieke zeesmaak en een licht krokante bodem.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

350 gr fideuà-pasta (korte dunne noedels)
300 gr scampi, gepeld en darmkanaal verwijderd
250 gr schoongemaakte inktvis, in ringen
1 rijpe tomaat, geraspt
1 kleine ui, fijngesneden
2 teentjes look, fijngehakt
1 kl zoet paprikapoeder
1 snuf saffraan

900 ml visbouillon, warm

5 el olijfolie

zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een brede paellapan op middelhoog vuur. Bak de inktvisringen 2 tot 3 minuten tot ze lichtjes kleuren. Schep ze uit de pan en zet apart.
2. Fruit de ui in dezelfde pan op een laag vuur gedurende 5 minuten tot hij zacht en glazig is. Voeg de look toe en bak nog 1 minuut mee.
3. Voeg de geraspte tomaat toe en laat al roerende inkoken gedurende 3 tot 4 minuten. Strooi het paprikapoeder erover en roer snel door zodat het niet verbrandt.
4. Doe de fideuà-pasta in de pan en roerbak 2 tot 3 minuten mee tot de pasta lichtjes goudbruin kleurt.
5. Giet de warme visbouillon erbij en voeg de saffraan toe. Breng aan de kook en proef op zout.
6. Verdeel de gebakken inktvisringen gelijkmatig over de pan. Laat het geheel 8 minuten zachtjes koken op middelhoog vuur zodat de pasta het vocht opneemt. Roer niet meer.
7. Leg de scampi bovenop en druk ze licht in de pasta. Laat nog 4 tot 5 minuten meegaren tot de scampi roze en gaar zijn en de bouillon bijna volledig opgenomen is.
8. Zet het vuur de laatste 1 tot 2 minuten iets hoger zodat de bodem licht krokant wordt, vergelijkbaar met de socarrat bij paella. Haal van het vuur en laat 2 minuten rusten voor het serveren.

Tip

Gebruik bij voorkeur een echte paellapan of een brede, ondiepe pan zodat de pasta in een dunne laag ligt en gelijkmatig gaart. Roer de pasta niet meer van zodra de bouillon erbij is, zo krijgt u een mooie krokante bodem.

Lekker met

Serveer met een lepel aioli en partjes citroen.

Dranktip

Een droge Spaanse witte wijn zoals Albariño of een Valenciana Verdejo past uitstekend bij de zeevruchten en de rijke bouillon.

Ontdek meer recepten op kookpot.be