



Caldeirada de peixe, Portugese visstoof

Een kleurrijke Portugese visstoof met laagjes vis, aardappel, tomaat en paprika. Een echte kustklassieker vol mediterrane smaken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 600 gr witte visfilet in stukken
- 300 gr mosselen, schoongemaakt
- 600 gr aardappelen in schijfjes
- 2 uien, in ringen
- 1 rode paprika, in reepjes
- 3 rijpe tomaten, in schijfjes

3 teentjes look, fijngehakt
1 laurierblad
1 theelepel zoet paprikapoeder
200 ml witte wijn
5 eetlepel olijfolie
1 handvol verse peterselie, gehakt
1 snuifje zout
1 snuifje peper

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel wat olijfolie over de bodem van een ruime pot en leg er een laag aardappelschijfjes in.
- 2.** Beleg met een deel van de ui, de paprika, de tomaat en de look en bestrooi met wat zout, peper en paprikapoeder.
- 3.** Herhaal de laagjes en leg de visstukken er tussenin.
- 4.** Voeg het laurierblad toe en schenk de witte wijn en de rest van de olijfolie erover.
- 5.** Breng aan de kook, dek af en laat op een zacht vuur zo'n 25 minuten sudderen tot de aardappelen bijna gaar zijn.
- 6.** Leg de mosselen bovenop en laat nog enkele minuten koken tot ze opengaan.
- 7.** Bestrooi met verse peterselie en serveer de stoof rechtstreeks uit de pot.

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