



Zeevruchten stoofpotje

Benodigheden: 1 kg. Scampi's, 1 kg. kokkels MSC groot, 2 kg. Mosselen, 400 gram Chorizo, 3 liter visfond, ½ fles witte wijn, mespunt Saffraan, 100 gram amandelpoeder, 1 dl. olijfolie, 3 laurierblaadjes, 8 vleestomaten, 5 teentjes knoflook, 3 rode paprika's, 2 blikjes tomatenpuree, 3 citroenen, 2 uien, 1 bos platte peterselie, zout, peper, iets gehakte rozemarijn en tijm, paprikapoeder. Twee stokbroden. Soepborden.

Werkwijze: Schelpen en scampi's goed wassen. Paprika's in kleine blokjes snijden en de uien snipperen. Kruiden fijn hakken en de chorizo in brunoise snijden. Saffraan bij de wijn doen. Verwarm de visfond met de laurierbladeren.

In een grote casserole de chorizo bakken, eruit halen en de gesnipperde uien, paprika's ongeveer 8 minuten garen. Knoflook en kruiden meebakken . De wijn toevoegen met de tomatenpuree en de tomates concassée, amandelpoeder en het grootste gedeelte van de visfond. Zorg dat er voldoende plaats is voor alle zeevruchten. Breng het tegen de kook en laat het nog even sudderen. Voeg de mosselen en de schelpen toe en na twee minuten de scampi's. Dit **enkele minuten laten koken**, verwennen met iets zout en pepermolen. **Citroensap** erbij doen en **verdelen in diepe borden**. **Strooi** er iets paprikapoeder en peterselie over. **Warm stokbrood apart serveren.**