

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg grote mosselen 4 sneden
koolvis 8 calmars 8 langoestines
1/2 kg rijpe tomaten knoflook
peterselie uien droge witte wijn
rum citroen brood

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Spaans
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zarzuela

Bereidingswijze

Maak de inktvissen schoon en laat ze een half uur blancheren in court-bouillon. Snijd ze in fijne schijfjes. Maak de mosselen schoon en kook ze in water met witte wijn, uien en peterselie. Breek de schelp open en gooi 1 helft van de schelp weg. Pel de tomaten en snijd ze fijn en hak 2 middelgrote uien fijn. Verwarm 150 cc olie in een kookpan en smoor hierin de ui. Voeg de inktvis, de mosselen, de koolvis en de langoestines toe. Als de koolvis kleur heeft, doe dan de tomaten, de 8 geperste tenen knoflook en een grote lepel peterselie bij het geheel. Breng het op smaak met zout en peper en meng alles goed door elkaar. besprenkel het met een glas rum, laat het 1-2 minuten inkoken en doe dan 250 cc witte wijn erbij. Laat dit 15 minuten doorkoken op een groot vuur. Voor het opdienen een tl citroensap toevoegen. Wrijf het brood in met een teen knoflook.