

Ingrediënten voor 4 personen

500 g diepvries pijlinkvistubes
(diepvries) 2 tenen knoflook 295
g gegrilde rode paprika's in pot 1
el traditionele olijfolie ½ tl
chilipeper 50 ml sherry fino 330
ml tomato frito (pakje) 1 tl gerookt
paprikapoeder 225 g halloumi
kaas 100 g garnalen (koelvers) 2
tl gemalen komijn 10 g verse
platte peterselie 1 citroen

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Mediterraan
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Gevulde inktvis met halloumi in pittige tomaten-paprikasaus

Visliefhebber? Zet deze mediterrane delicatess e eens op tafel.

Hulpmiddelen

Keukenmachine 4 saté of cocktailprikkers

Bereidingswijze

-Laat de inktvistubes ontdooien. -Snijd de knoflook fijn. -Laat de paprika uitlekken en snijd fijn. -Verhit 1 el olie in een pan en fruit de chilipeper en de helft van de knoflook 30 sec. -Voeg de sherry toe en laat 1 min. koken. -Voeg de gesneden paprika, tomato frito, gerookte-paprikapoeder, peper en eventueel zout toe. -Laat de saus 15 min. pruttelen op laag vuur. Roer af en toe. Maak ondertussen de vulling : -Maal de kaas, garnalen, komijn, de rest van de knoflook, 2/3 van de peterselie, peper en eventueel zout fijn in de keukenmachine. -Vul de inktvistubes met het kaas-garnalenmengsel. -Steek de opening dicht met een cocktailprikker. -Leg de gevulde inktvis in de saus, doe de deksel op de pan en stoof in 25 min. gaar. -Keer regelmatig. -Verdeel de inktvis en de saus over 4 diepe borden. Garneer met de rest van de peterselie. Snijd de citroen in plakjes en serveer erbij.

Serveertips

Lekker met rijst of couscous