



Hoofdgerechten

Vispaella met gedroogde pruimen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram tomaten
2 selderstengels (in ringetjes)
2 lookteentjes (geplet)
4 eetlepels olijfolie
180 gram rijst (voor paella)
6 deciliter groentebouillon
saffraandraad (mespuntje)
200 gram zalm (in blokjes)
200 gram scampi's
100 gram gedroogde pruim
1 eetlepel koriander
1/2 citroen
peper
zout

Bereidingswijze

Ontvel de tomaten en snij het vruchtvlees in blokjes. Stoof de look en de selder aan in de olijfolie. Voeg de rijst toe. Goed omroeren. Na enkele minuten de groentebouillon en de saffraan toevoegen. Ongeveer een kwartier laten pruttelen.

Op smaak brengen met peper en zout en de tomatenblokjes er onder mengen. Voeg de zalm, de scampi's en de gedroogde pruimen toe. Dek de pan af met aluminiumfolie en plaats ze 20 minuten in een voorverwarmde oven van 140°. Verwijder de laatste 5 minuten de folie. Voor het opdienen garneren met koriander en citroenpartjes.

