



Hoofdgerechten

## **Spicy visstoofpotje**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 kabeljauw (filets, in blokjes)  
2 zalm (filets, in blokjes)  
750 milliliters tomatenblokjes (uit blik)  
2 eetlepels olijfolie  
1 lookteentje  
1 stokbrood  
1 eetlepel paprikapoeder (zoet)  
1 theelepel chilivlokken  
1 theelepel koriander  
2 theelepels komijn  
dille  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Stoof de look aan in olijfolie en voeg het paprikapoeder, komijn, koriander en chiliflakes toe.

Laat even aanbakken en overgiet met tomatenblokjes, kruid met peper en zout.

Voeg de stukken vis toe en roer onder de saus, laat het geheel een 15-tal minuten pruttelen.

Serveer met verse dille en krokant stokbrood.

