



Soepen

Zarzuela

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram inktvis (in stukken)
2 kilogram mosselen
1 venkel (groot, in blokjes, loof bewaren)
1 rode chilipeper (fijngesnipperd)
500 gram tomatenblokjes
4 lookteentjes (geperst)
2 uien (fijngesnipperd)
1 citroen
150 centiliters droge witte wijn
2 eetlepels tomatenpuree
2 visbouillonblokjes
4 eetlepels sherry
1 stokbrood
1 eetlepel paprikapoeder
1 snuifje saffraanpoeder
2 laurierblaadjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit een scheut olijfolie in een grote pan en bak de ui met de venkel, knoflook en de chilipeper even aan. Voeg de laurier, paprikapoeder en saffraan toe. Schep er de tomatenblokjes en de tomatenpuree onder en laat 10 minuten op een zacht vuur pruttelen.

Giet er de sherry en de wijn bij en voeg de bouillonblokjes toe. Roer alles goed om. Voeg de inktvis toe en laat 10 minuten verder pruttelen.

Verhit ondertussen een scheut olie in een andere pan, doe er de mosselen in en laat ze op hoog vuur en met het deksel op de pan open gaan. Snij het stokbrood in sneetjes en rooster ze goudbruin in een broodrooster.

Schep de mosselen onder de zarzuela en breng de soep verder op smaak met citroensap, peper en zout. Werk af met het loof van de venkel. Serveer er het stokbrood bij.

Tip:

Zitten er mosselen tussen die niet opengaan? Gooi ze weg, want dan waren ze al dood voor je ze kookte.

Keukenbenodigdheden

Broodrooster

