



Caldeirada de peixe - Portugese visstoof

Een kleurrijke Portugese visstoof met laagjes vis, aardappel, tomaat en paprika. Een echte kustklassieker vol mediterrane smaken die je rechtstreeks uit de pot serveert.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	4	Vis

Ingrediënten

600 gr witte visfilet, in stukken
300 gr mosselen, schoongemaakt
600 gr aardappelen, geschild en in schijfjes van 0,5 cm
2 uien, in ringen
1 rode paprika, in reepjes
3 rijpe tomaten, in schijfjes

3 teentjes knoflook, fijngehakt
1 laurierblad
1 kl zoet paprikapoeder
200 ml droge witte wijn
5 el olijfolie
1 handvol verse platte peterselie, grof gehakt
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Schenk een scheutje olijfolie in de bodem van een ruime, zware pot en verdeel dit gelijkmatig.
- 2.** Leg een eerste laag aardappelschijfjes op de bodem. Beleg met een deel van de uiringen, paprikareepjes, tomatenschijfjes en knoflook. Bestrooi lichtjes met zout, peper en een deel van het paprikapoeder.
- 3.** Herhaal de laagjes aardappel en groenten en leg de stukken visfilet er tussenin. Werk af met een laatste laag aardappelen en groenten.
- 4.** Voeg het laurierblad toe en schenk de witte wijn en de resterende olijfolie gelijkmatig over de inhoud van de pot.
- 5.** Dek de pot af met een deksel en breng op middelhoog vuur aan de kook. Zet het vuur laag en laat de stoof 25 minuten zachtjes sudderen tot de aardappelen bijna gaar zijn.
- 6.** Leg de schoongemaakte mosselen bovenop, doe het deksel er opnieuw op en laat nog 5 tot 8 minuten koken tot alle mosselen opengaan. Verwijder mosselen die gesloten blijven.
- 7.** Proef en breng eventueel op smaak met zout en peper. Bestrooi rijkelijk met gehakte peterselie en serveer de stoof meteen rechtstreeks uit de pot.

Tip

Gebruik bij voorkeur stevige witte vissoorten zoals kabeljauw, zeebaars of leng, zodat de stukken niet uiteenvallen tijdens het sudderen. Snijd de aardappelschijfjes zo gelijkmatig mogelijk zodat alles gelijktijdig gaart.

Lekker met

Serveer met knapperig brood of een eenvoudige groene salade om de smaakvolle saus op te deppen.

Dranktip

Combineer met een frisse Portugese Vinho Verde of een droge Alentejo branco.

Ontdek meer recepten op kookpot.be