

Portugese Visstoofpot

Haal de Portugese zon in je huis en zet in een handomdraai deze makkelijke maar lekkere visstoofpot op tafel. Serveer met brood.

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Visgerecht

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 30 minuten

Haal de Portugese zon in je huis en zet in een handomdraai deze makkelijke maar lekkere visstoofpot op tafel. Serveer met brood.

Bereidwijze

1. Snijd aardappelen in dunnen schijfjes en kook ze tot dat ze bijna gaar zijn en zet apart.
2. Fruit in Betis bakolie de knoflook, gember, de San Marzano tomaten en het sap, de suiker, zout, zwarte peper en pimenton.
3. Als alles kookt voeg dan de visbouillon toen en laat het 10 minuten zachtjes koken.
4. Voeg de laatste 2 minuten de gekookte aardappelschijfjes toe.
5. Voeg daarna de stukjes witvis toe en laat nog 5 minuten samen koken.
6. Maar af met peterselie en olijfolie

Ingrediënten

- 4 rode aardappelen
- Betis bakolijfolie
- 3 el gemberrasp (of een scheutje gembersap)
- 1 knoflookteentje
- 1 blik San Marzano tomaten
- 1/2 theelepel suiker
- zout
- peper
- 1/4 theelepel pimenton
- 700 ml vis bouillon
- 900 gram wit vis zoals heilbot
- verse peterselie
- Olijfolie

accessoires