Elvea, een feest uit Italië

Eenpansstoofpotje Kabeljauw

Ingredienten voor 2 Personen

2	kabeljauwfilets
100 g	chorizo
1 snuifje	safraan
250 ml	witte wijn
400 g	ELVEA Cubetti Verse Groenten
0,50 theelepels	gerookt paprikapoeder
1 blik	kikkererwten
1	rode ajuin
2 teentjes	look
250 ml	kippenbouillon
2	citroen
2 theelepels	suiker
	verse peterselie
	olijfolie
	zeezout
	peper
	zeekraal
	boter

Bereiding

- Verhit een beetje olijfolie in een kookpot/pan met deksel en bak de chorizo tot die krokant begint te worden aan de randen. Verwijder de chorizo met een schuimspaan en bewaar die in een kommetje voor later. Doe de ui bij de olie in de pan en bak de uisnippers op een middelhoog vuur gedurende 10 minuten tot ze zacht zijn. Voeg dan de look toe en bak nog gedurende enkele minuten verder.
- Voeg nu de saffraan, wijn, bouillon, Cubetti en suiker toe, breng aan de kook en laat gedurende 10 minuten zachtjes sudderen onder deksel. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe.
- Voeg vervolgens de kikkererwten en het citroensap toe en laat nog 5 minuten verder koken zonder deksel. Doe de kabeljauwfilets in de pan samen met de chorizo, waarbij je de kikkererwten opzij schuift zodat de kabeljauw deels onder de saus zit. Zet het deksel terug op de pot/pan en laat gedurende 8 à 10 minuten zachtjes sudderen, terwijl je de saus regelmatig over de vis lepelt tijdens het koken.
- Wanneer de vis gaar is, neem je het deksel van de pot en strooi je er verse peterselie over die je mengde

met wat extra zuivere olijfolie.

- Serveer het gerecht aan tafel in de kookpot. Hierdoor blijft de kabeljauw verder garen in de restwarmte van de pan en loop je niet het risico dat hij overgaar wordt op de kookplaat. Serveer met zeekraal die je gedurende 4 minuten kookte in kokend gezouten water en daarna even door de boter haalde.