



*Elvea, een feest uit Italië*

## Hotpot met zeeduivel



### Ingredienten voor 4 Personen

|             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| 2           | sjalot, fijngesnipperd        |
| 150 g       | rijst                         |
| 1           | puntpaprika, fijngehakt       |
| 100 ml      | witte wijn                    |
| 200 ml      | groentebouillon               |
| 100 ml      | ELVEA Passata Natuur          |
| 1           | courgette in blokjes gesneden |
| 1           | venkel, in reepjes            |
| 2           | rode chilipeper               |
| 2           | zeduivel, in grove stukken    |
| 1 scheut    | room                          |
| 2 eetlepels | geraspte kaas                 |
|             | peper                         |
|             | zout                          |
|             | paprikapoeder                 |
|             | olijfolie                     |

### Voor de kruidensalade

|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| 1 handvol | dragon, fijngehakt    |
| 1 handvol | basilicum, fijngehakt |
| 1 handvol | dille, fijngehakt     |
| 1 handvol | rucola                |
| 1 scheut  | olijfolie             |
| 1 scheut  | witte wijnazijn       |
|           | peper                 |
|           | zout                  |

## Bereiding

1. Stoof de sjalotjes aan in een scheutje olijfolie in een vuurvaste pot op het vuur. Voeg de rijst en de puntpaprika toe en laat even glazig bakken. Bevochtig vervolgens met de witte wijn, de groentebouillon en de passata. Breng aan de kook en haal van het vuur. Zet de pot 15 à 20 minuten in een





## *Elvea, een feest uit Italië*

voorverwarmde oven van 180 graden.

2. Verdeel vervolgens de fijngehakte groentjes en de stukken vis over de hotpot. Kruid met peper, zout en paprikapoeder. Zet nog 10 minuten opnieuw in de oven.
3. Meng alle ingrediënten voor het kruidenslaatje in een kom.
4. Haal de hotpot uit de oven. Schenk er een scheutje room over. Werk af met de kruidensalade en de geraspte kaas.

- In samenwerking met njam! rond het programma 'Winterse Kost'
- Recept van chef Bart Desmidt
- Foto van Stephanie Bex

Recept info: Bart Desmidt

